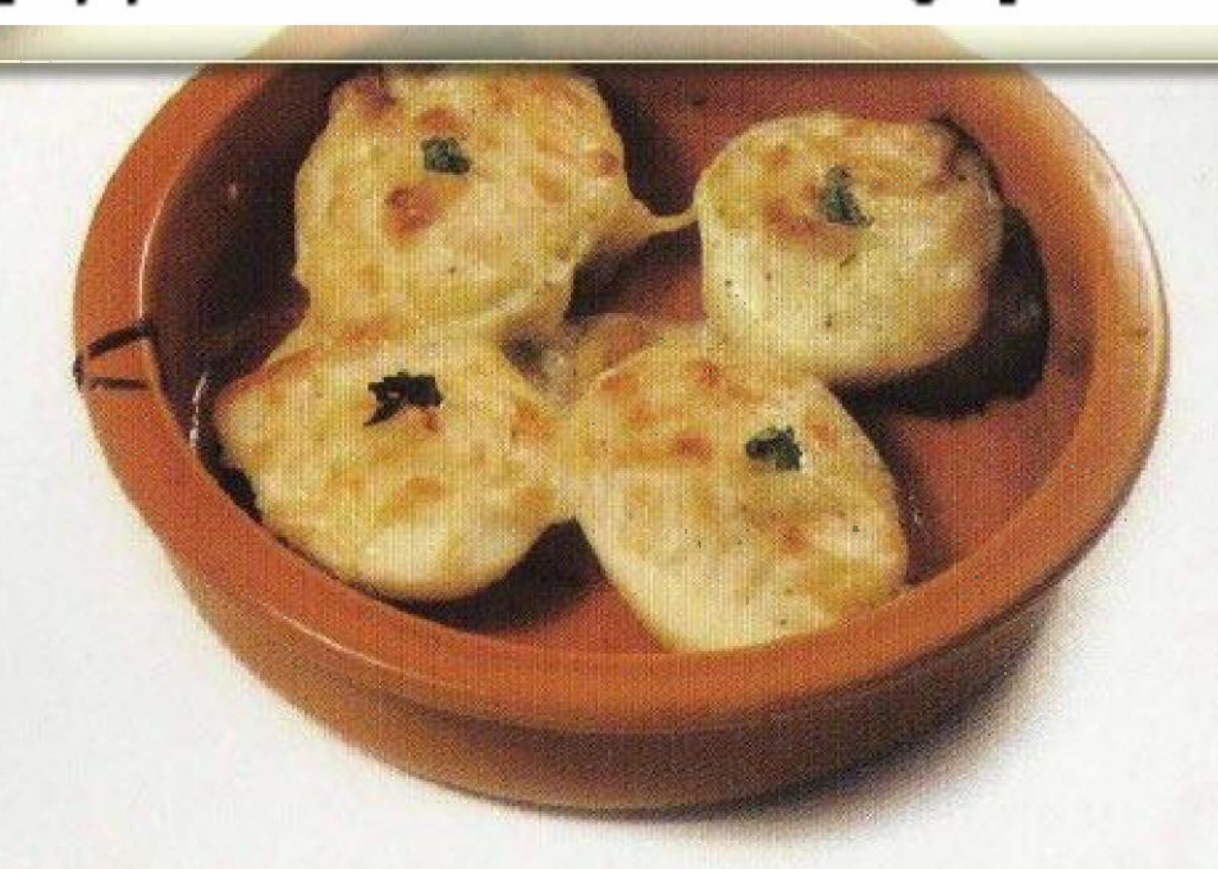

Gratin
غراتان
Bnina
بنينة
خطوة بخطوة
Etape par Etape
100%
كيفيات أصلية
ناجحة و مضمونة
Recettes originales
réussies & garanties
15 صورة لكل كيفية
15 photos par recette

http://cuisine4arabe.blogspot.com



Œufs à la sauce mornay
بيض بصلصة المورناي

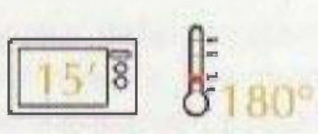
Ingrédients
- 4 œufs durs
- 1/2 l de lait
- 40 g de maïzena (4 cui. à s. rases)
- 50 g de margarine
- Sel + poivre
- 80 g de gruyère râpé
- Noix de muscade râpée





المكونات
- اربعة بيض مسلوق
- حليب 1/2 ل
- مايزينة 40 غ (4 ملاعق كبيرة)
- مرغرين 50 غ
- ملح + فلفل
- جبن غرير مبشور 80 غ
- جوزة الطيب مرجية



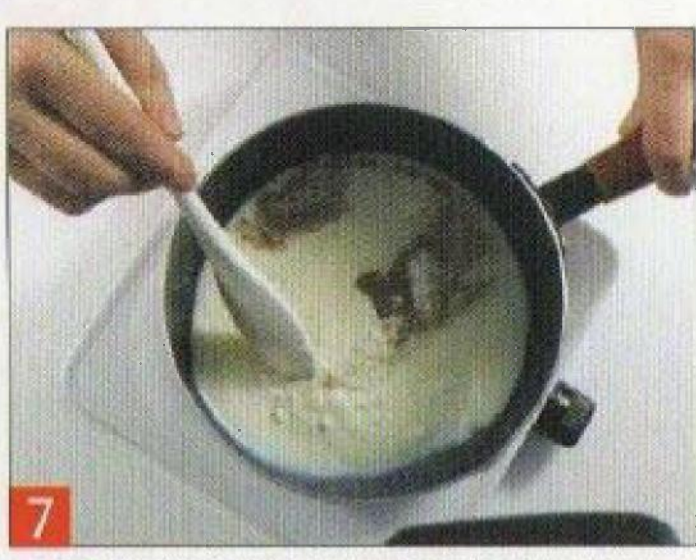




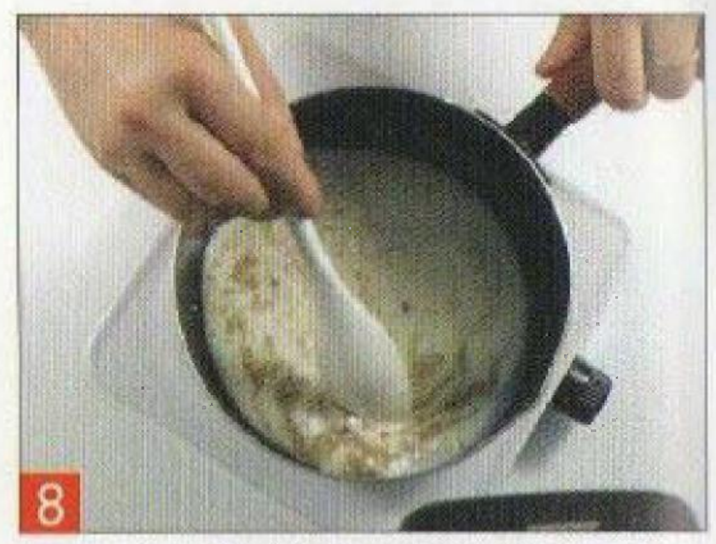
Préparez les ingrédients
حضري المكونات



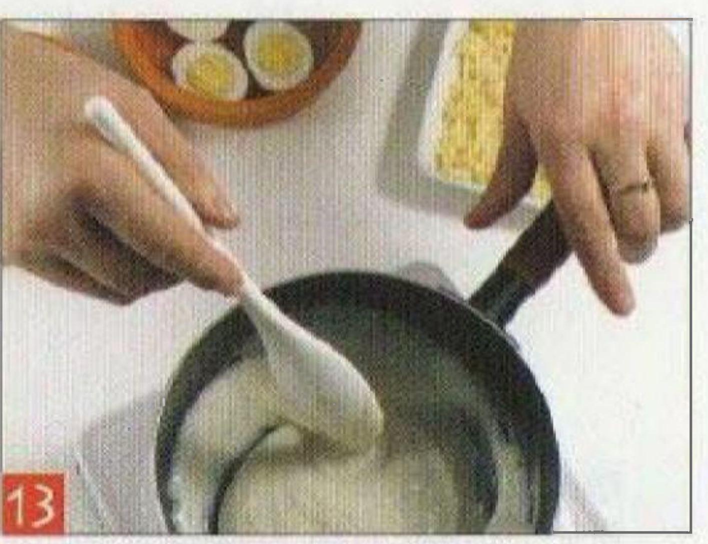
Versez le lait froid
ضعي الحليب البارد



Faites épaissir en touillant sur le feu
اتركيه يعقد مع تخلبطه فوق النار



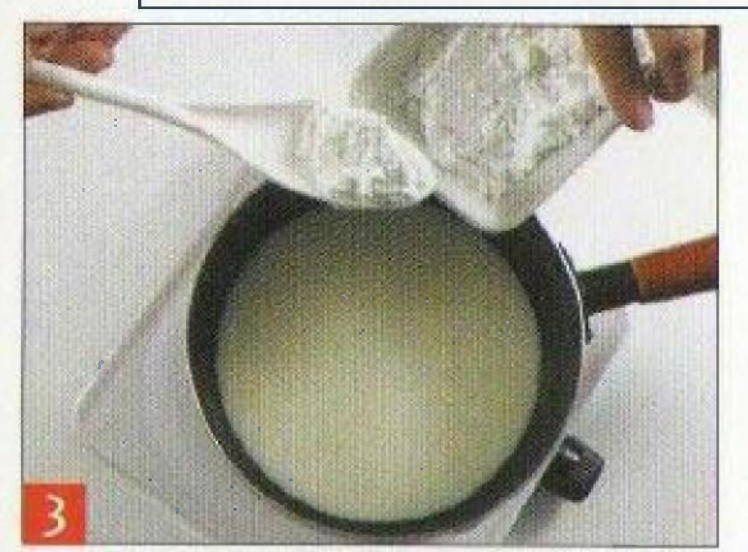
Ajoutez la margarine
اضيفي المرغرين



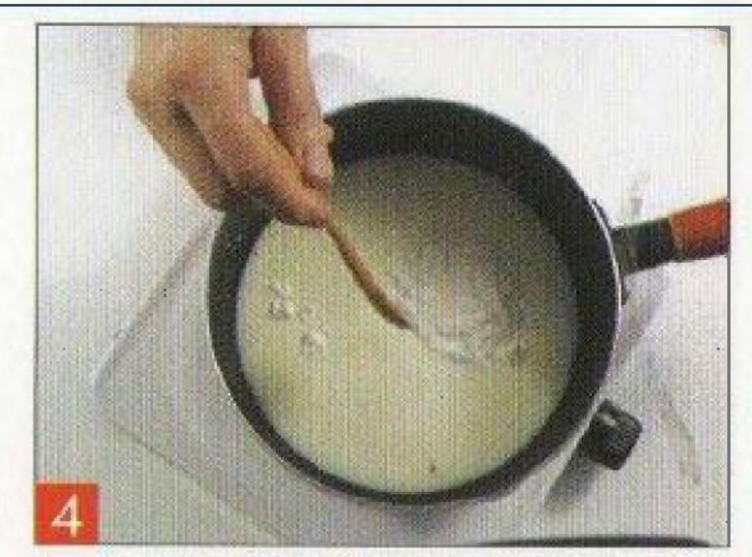
Mélangez la béchamel
قومي بخلط البيشاميل



Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez
اضيفي جبن الغرير المبشور



Ajoutez la maïzena
اضيفي النشاء



Versez-y un peu de sel
و قليلا من الملح



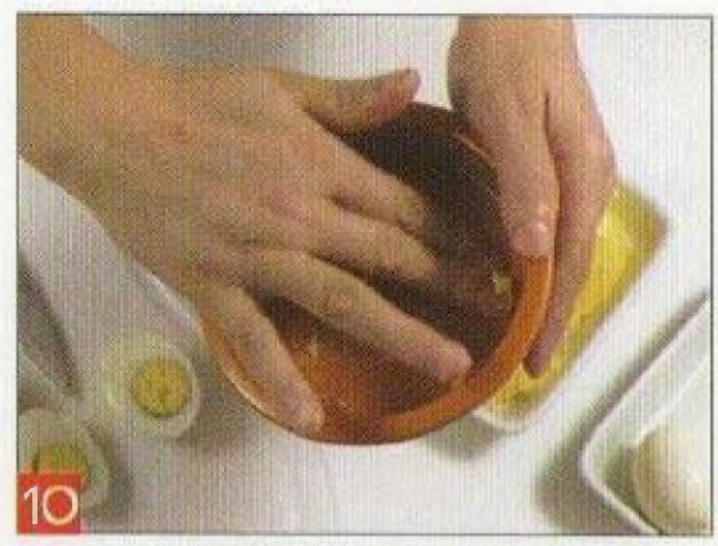
Puis un peu de poivre
و من الفلفل الاسود



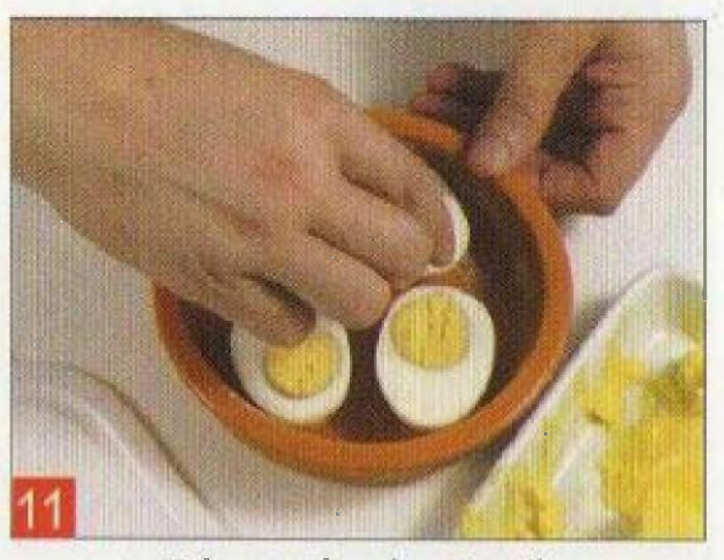
Ajoutez-y la muscade
أضيفي جوزة الطيب



Découpez les œufs en longueur
قومي بقطع البيض بالطول



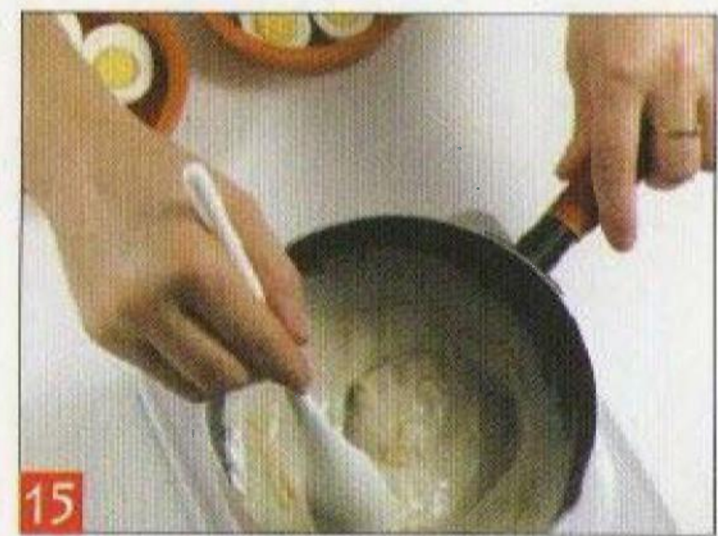
Graissez les ramequins
ثم بدهن الخزفيات



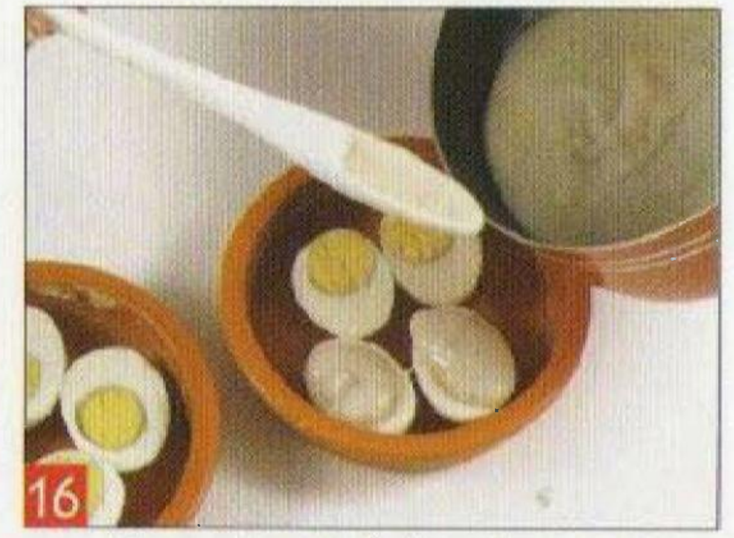
Déposez les demi-œufs
ضعي أنصاف حبات البيض



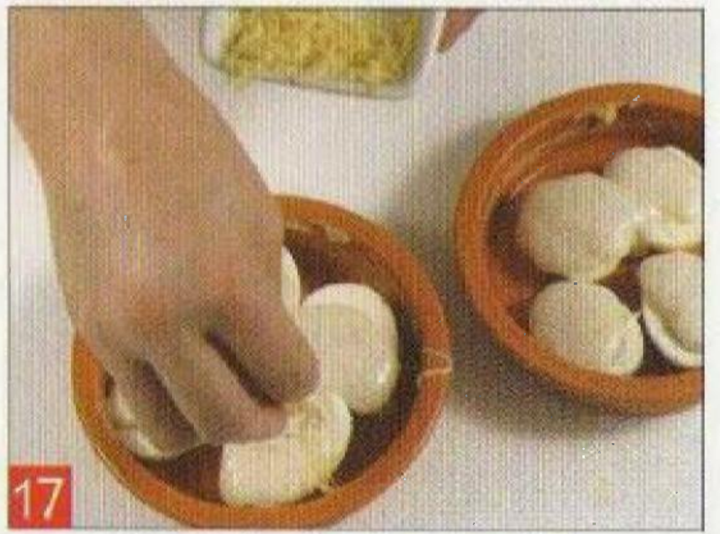
Dans les deux ramequins
في الخزفيتين



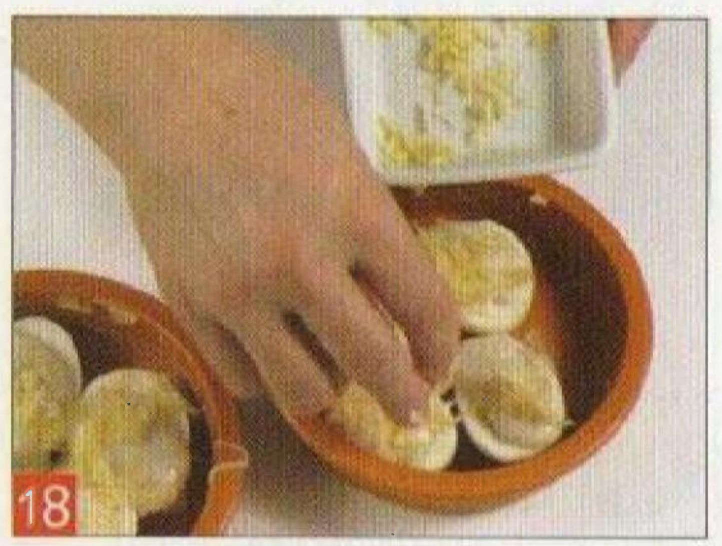
Afin d'obtenir une sauce mornay
من اجل الحصول على مرق مورناي



Nappez les œufs de cette sauce
قومي بدهن البيض بالمرق



Saupoudrez-les de gruyère râpé
ضعي عليها جبن الغريير



Mettez-les au four
ضعيها في الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com



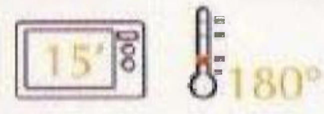
Gratin de crevettes
غراتان بالجمبري

Ingrédients

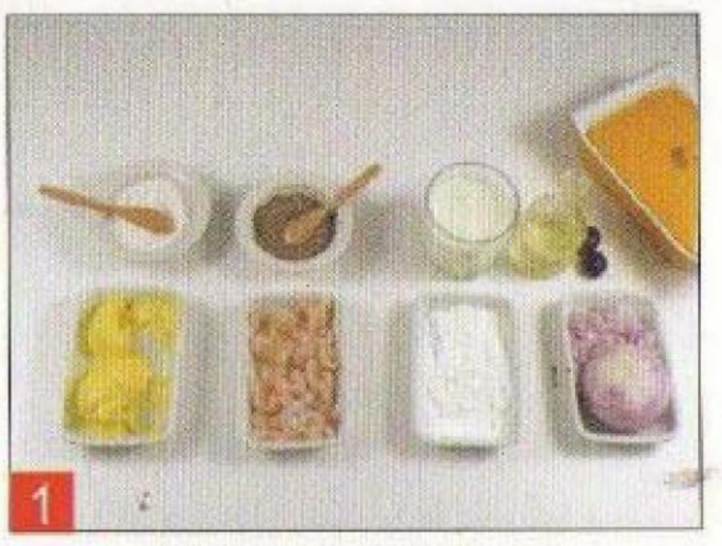
- 500 g de crevettes décortiquées
- 2 oignons
- 3 cui. à soupe d'huile
- Sel + poivre
- **Béchamel :** 1/2 l de lait
- 40 g de maïzena (4 cui. à s. rases)
- 50 g de margarine
- Sel + poivre

المكونات

- جمبري منقى 500 غ
- بصلتان
- ثلاث ملاعق كبيرة من الزيت
- ملح + فلفل
- **بيشاميل** : نصف لتر من الحليب
- مايزينة 40 غ (4 ملاعق كبيرة)
- مرغرين 50 غ
- ملح + فلفل



180°



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Epluchez les oignons
قومي بتقشير البصل



Que vous faites revenir
قومي بتقليبه



Ajoutez les crevettes
ثم اضيفي الجمبري

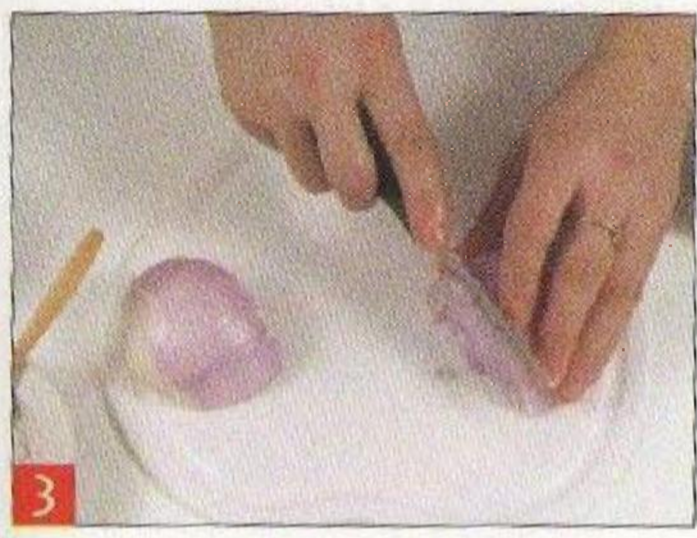


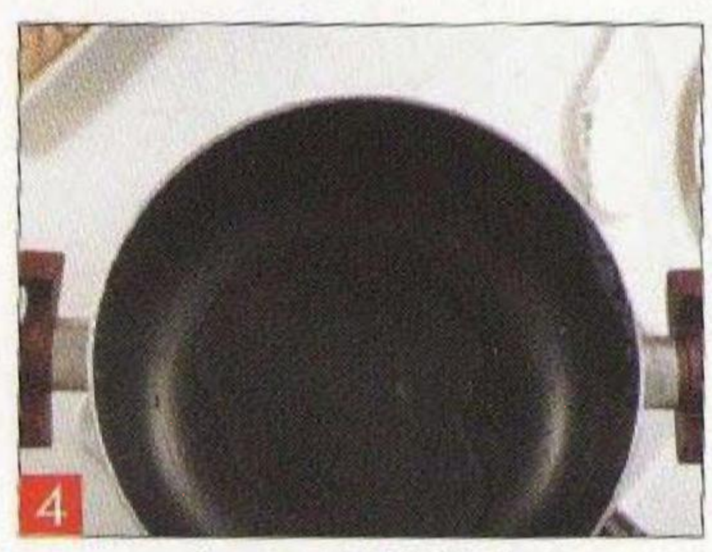
Salez
الملح



Poivrez
الفلفل الاسود

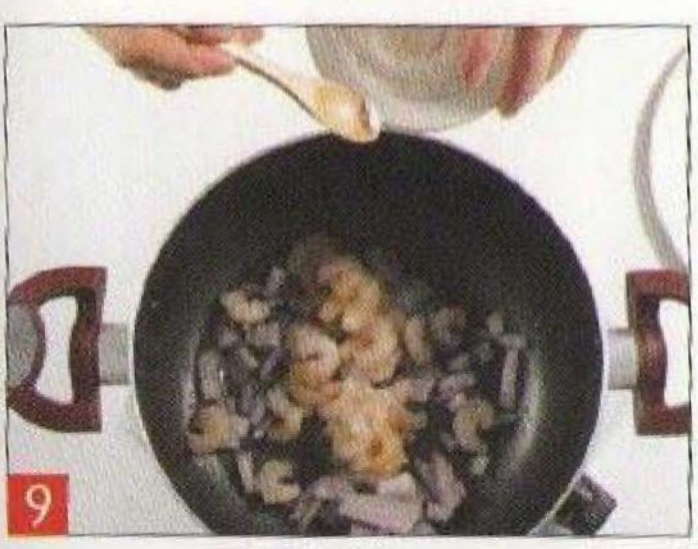
http://cuisine4arabe.blogspot.com


Découpez-les en petits morceaux
قطعيه الى قطع صغيرة

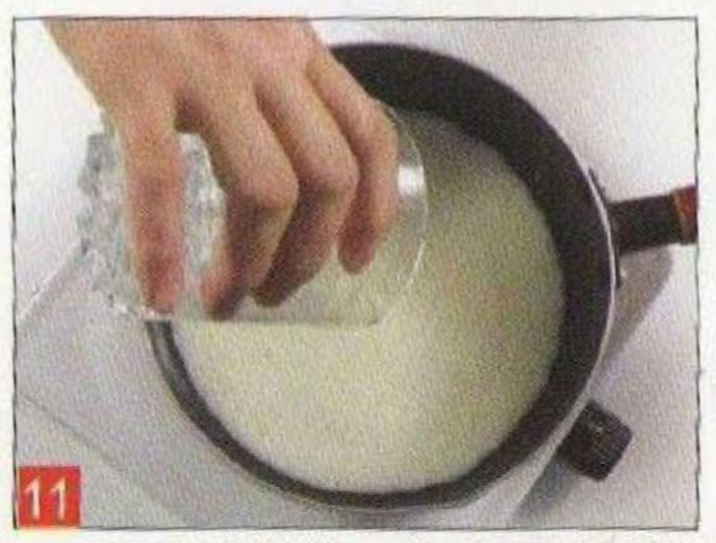

Prenez une marmite
خذي طنجرة

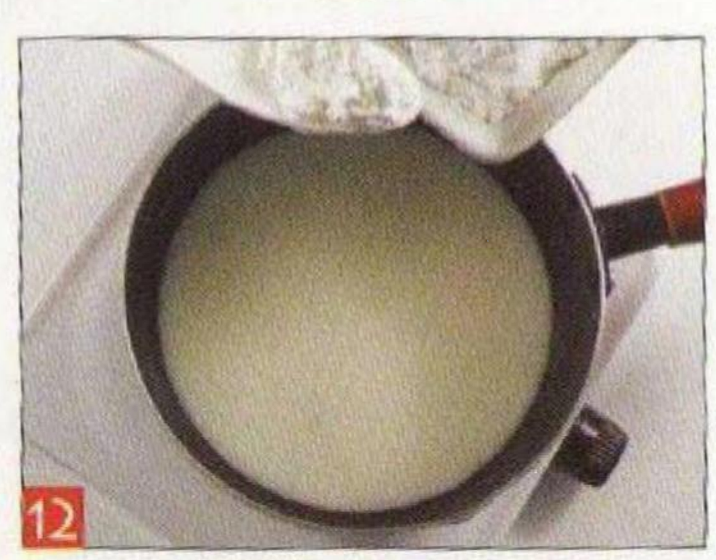

Versez-y un peu d'huile
ضعي عليها قليلا من الزيت

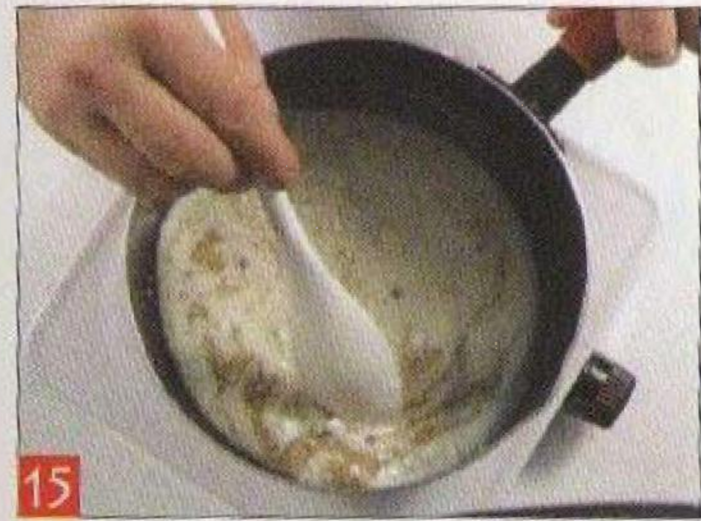

Ajoutez les oignons
اضيفي البصل


Salez légèrement
ثم قليلا من الملح


Puis poivrez
و قليلا من الفلفل

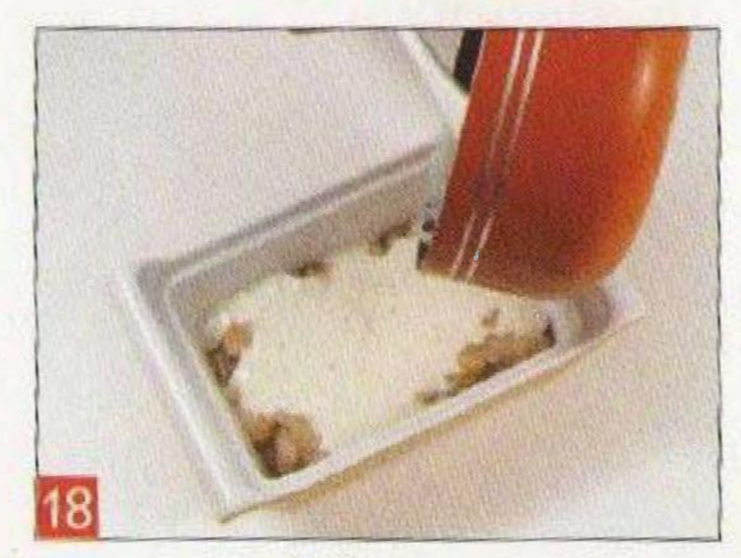

Pour préparer la béchamel, versez le lait froid
لتحضير البيشامال اسكبي الحليب البارد


Ajoutez la maïzena
اضيفي النشاء


Mélangez la béchamel
قومي بخلط البيشاميل

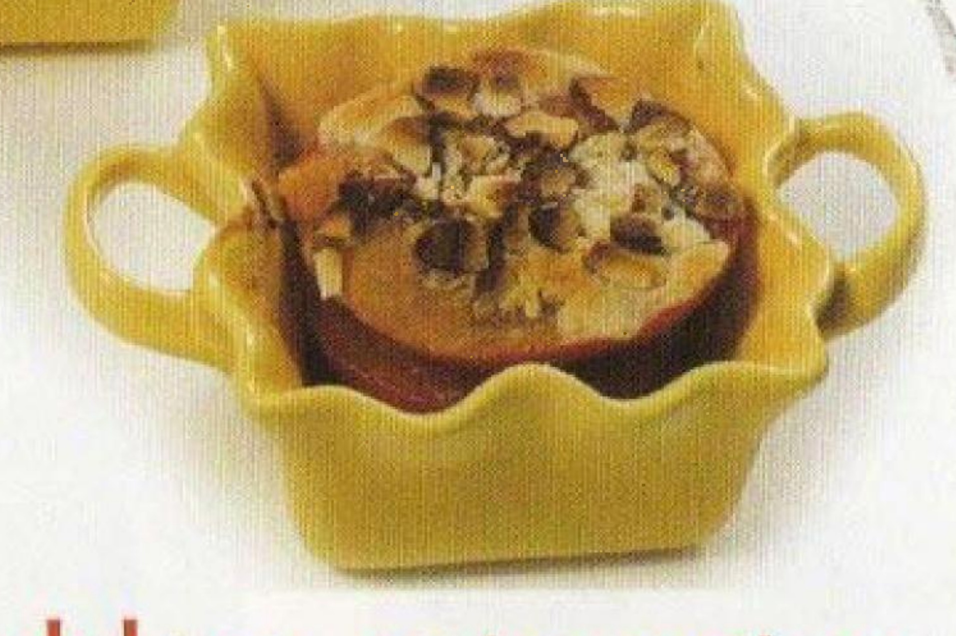

Versez les crevettes dans un plat graissé
ضعي الجمبري في طبق مدهون


Nappez de béchamel
ضعي عليه البيشاميل


Enfournez
ثم إلى الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com





Krumble aux tomates

كرمبل بالطماطم

Ingredients

- 4 tomates
- Huile d'olive
- 4 cui. à s. de chapelure
- Amandes ou noisettes concassées
- Sel + poivre

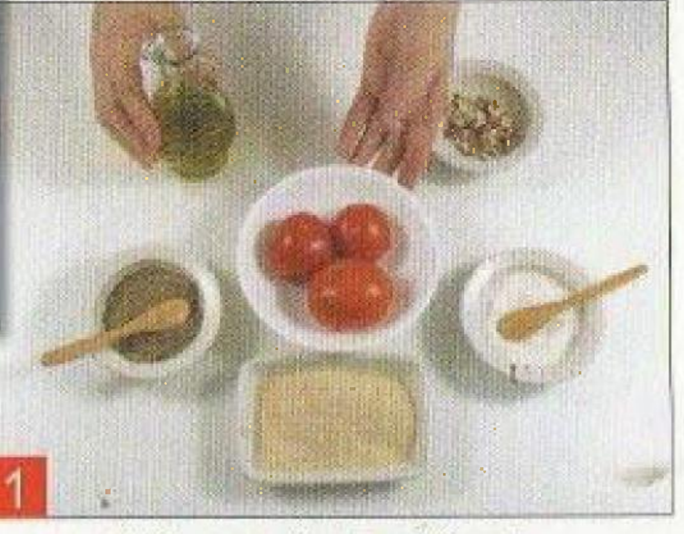
المكونات

- اربع حبات طماطم
- زيت زيتون
- اربع ملاعق كبيرة خبز مبشور
- لوز أو بندق مكسر
- ملح + فلفل





180°



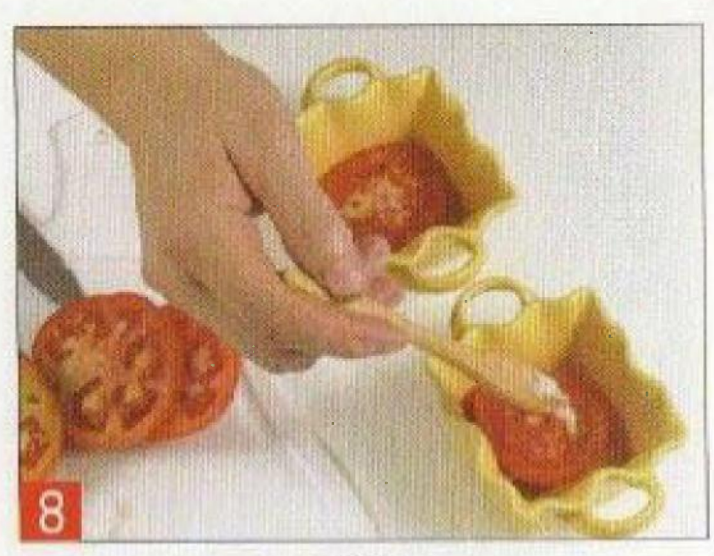
Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Lavez les tomates
اغسلي الطماطم



Déposez la 1[re] couche de tomates
ضعي قطعة الطماطم الأولى



Salez
الملح

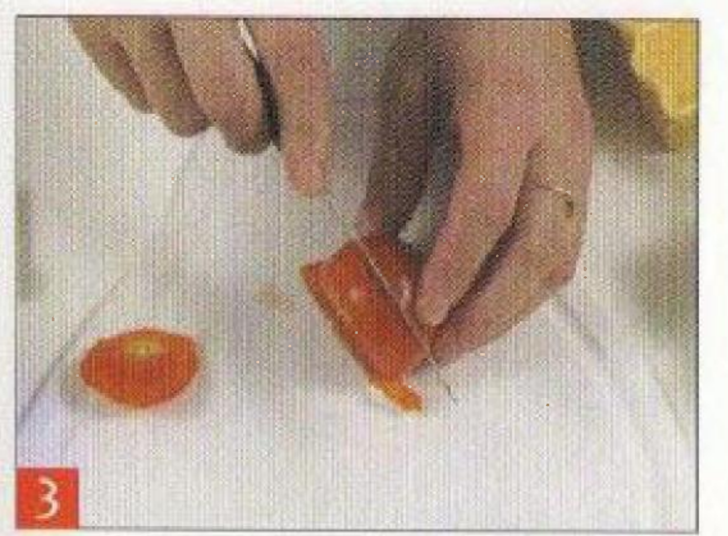


Poivrez
الفلفل الاسود

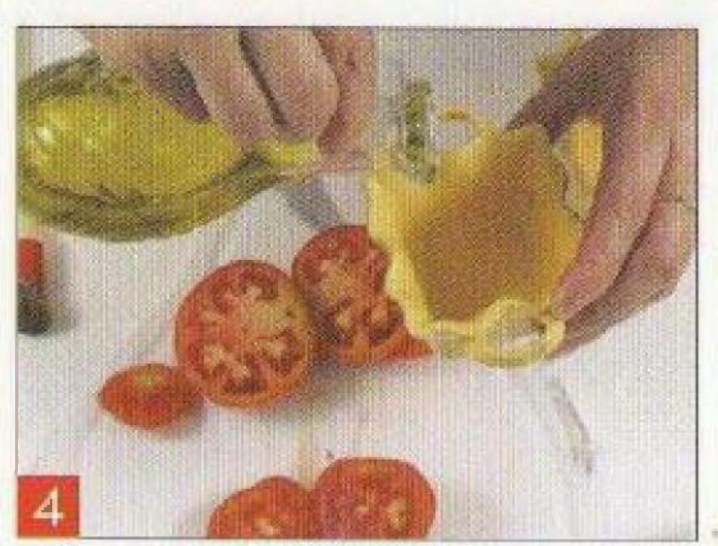


Versez un peu d'huile d'olive
اضيفي قليلا من زيت الزيتون





Coupez-les en rondelles
قومي بقطعها الى دوائر



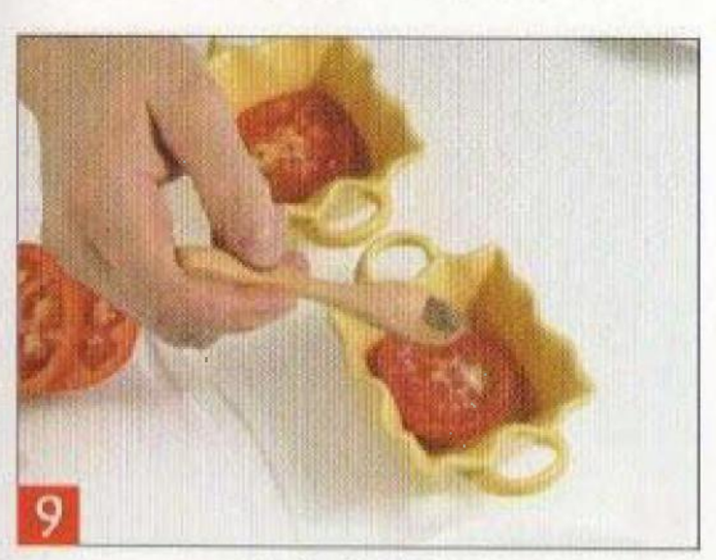
Versez de l'huile d'olive
حضري زيت الزيتون



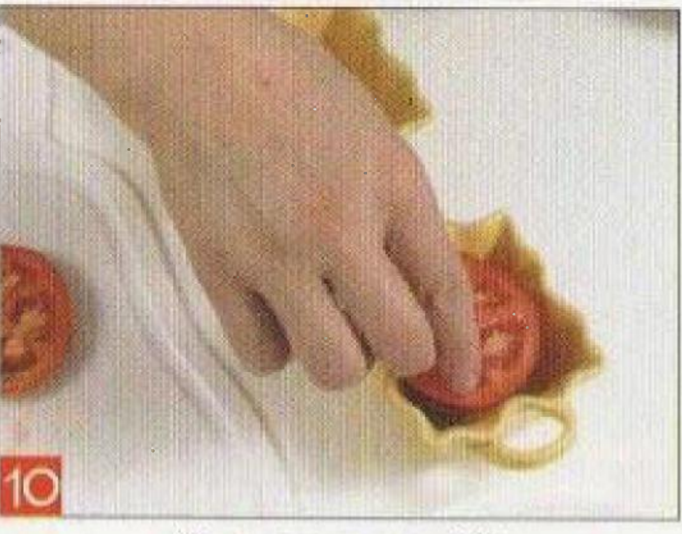
Et graisser les ramequins
ثم ادهني الخزفيات



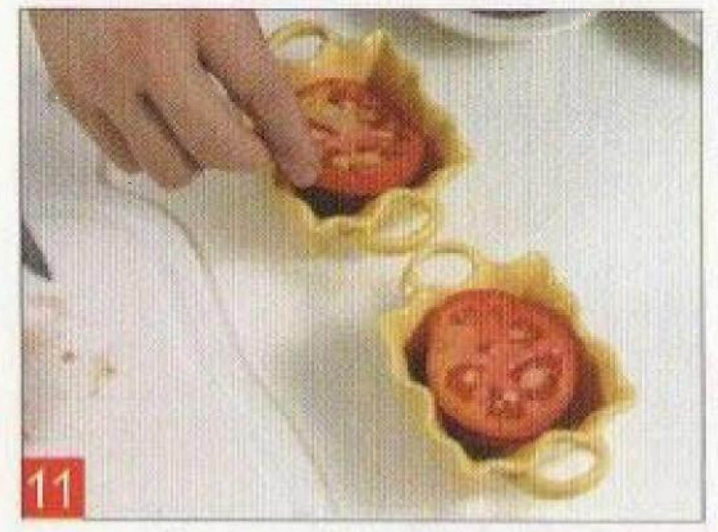
A l'aide d'un pinceau
بواسطة فرشاة



Poivrez
الفلفل الاسود



Ajoutez une rondelle
أضفي شريحة



Prennez le 2e ramequin
خذي الاناء الثاني



Salez
ضعي الملح



Saupoudrez
قومي برشها



de chapelure
بالخبز المطحون

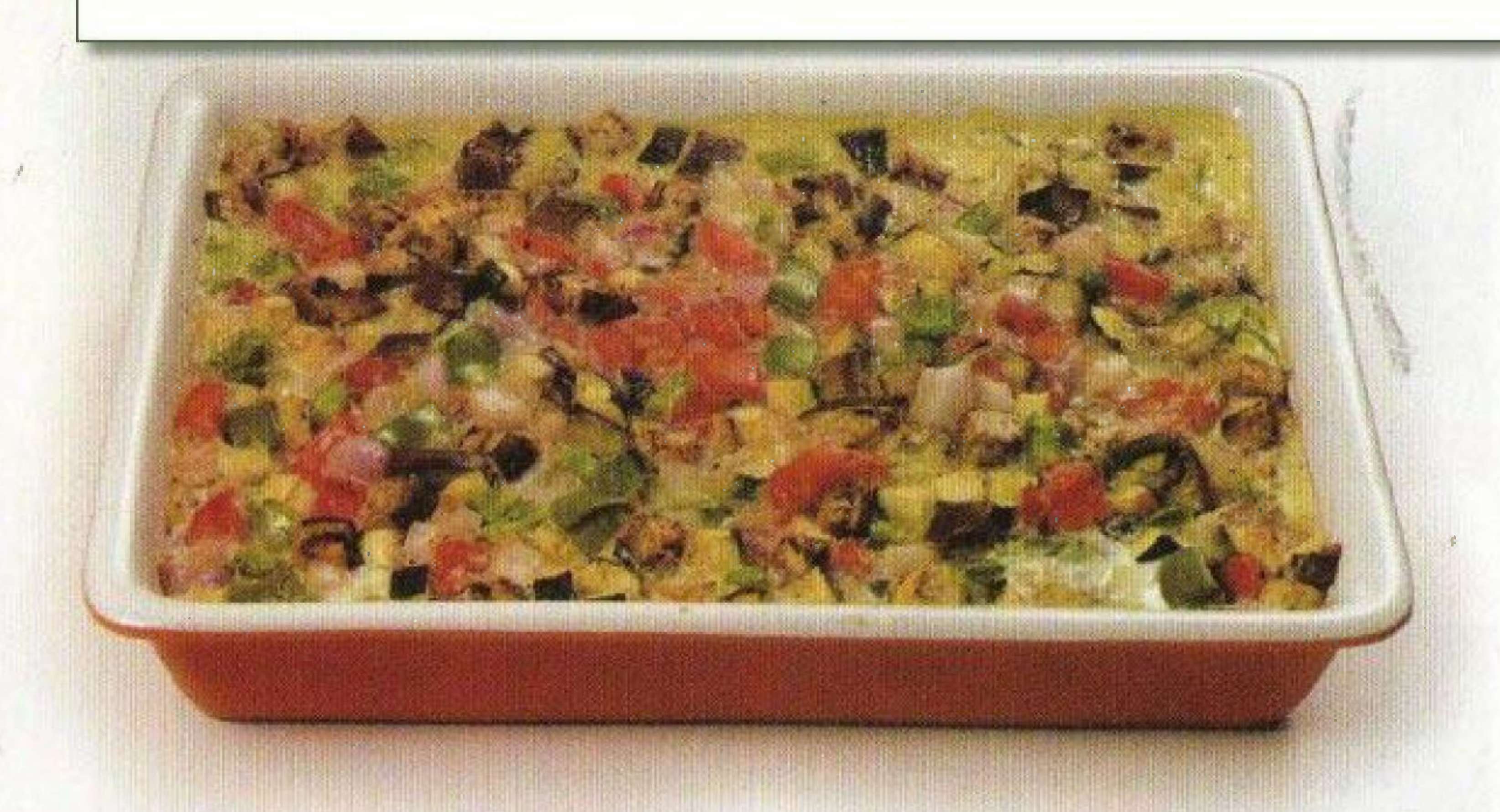


Garnissez d'amandes ou de noisettes
زيني باللوز او البندق



Enfournez
ضعيها في الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com



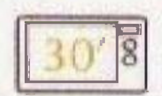
Jardinière en gratin
خضارية الغراتان

Ingrédients

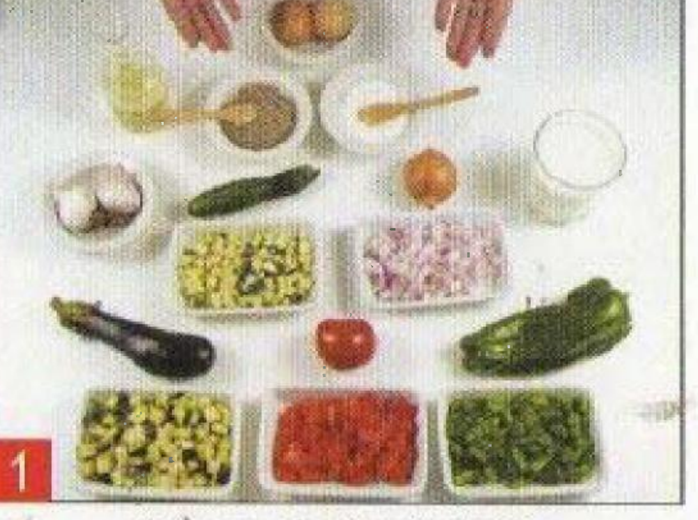
- 4 tomates
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 poivron vert
- 9 verres à thé de lait
- 2 gros œufs
- Sel + poivre

المكونات

- اربع حبات طماطم
- حباتان باذنجان
- حباتان كوسة
- بصلتان
- ثلاث فصات ثوم
- فلفل أخضر
- تسع اكواب شاي من الحليب
- بيضتان كبيرتان
- ملح + فلفل



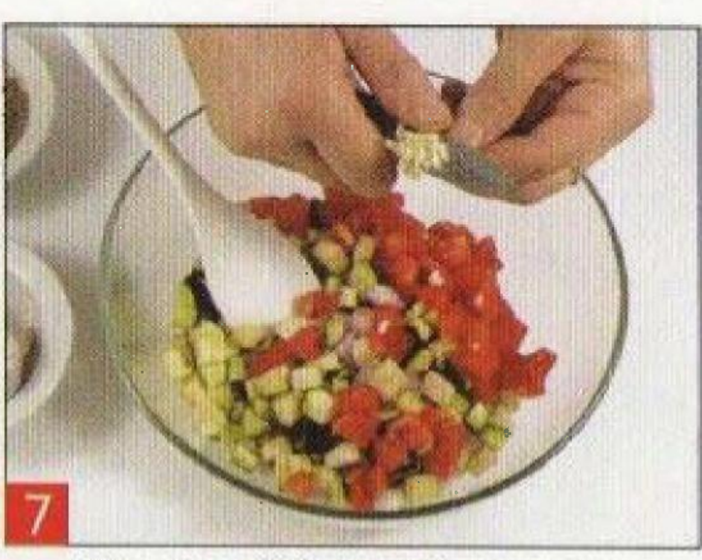




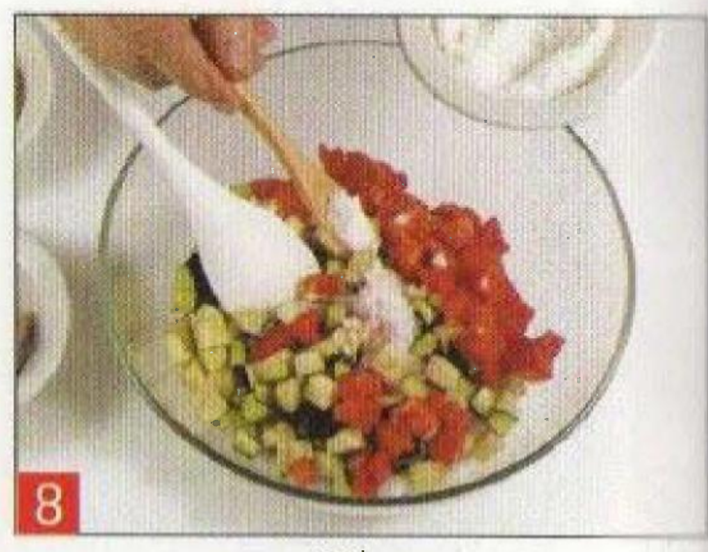
Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Versez les poivrons en dés
اضيفي مكعبات الفلافل



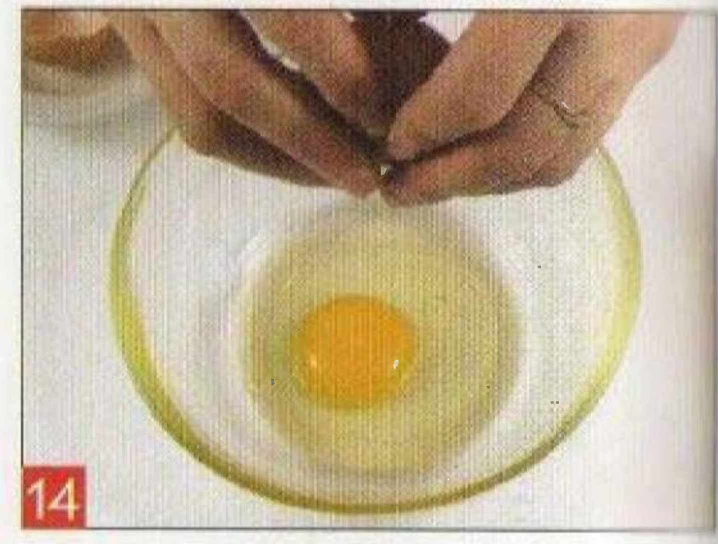
Découpez l'ail en petits morceaux
قومي بتقطيع الثوم الى قطع صغيرة



Salez
ضعي الملح



Bien répartir sur tout le plat
وزعيه على كل الطبق



Cassez les œufs
قومي بكسر البيض

http://cuisine4arabe.blogspot.com



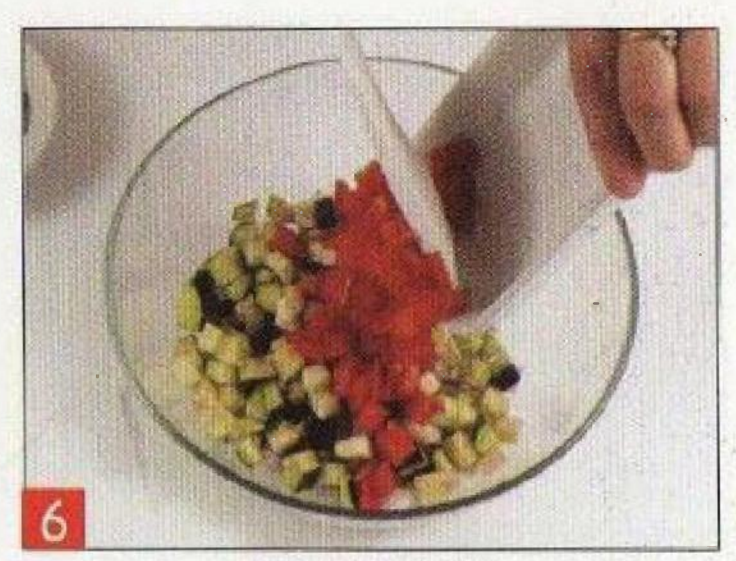
Ajoutez les courgettes
اضيفي الكوسة



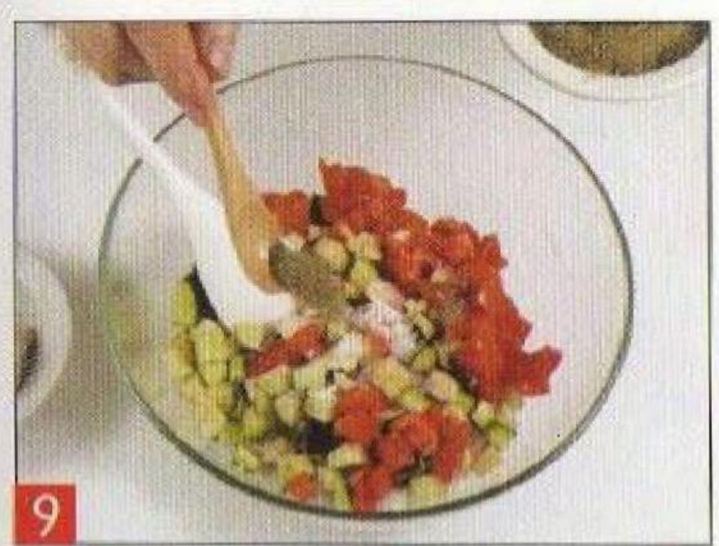
Puis les oignons
ثم البصل



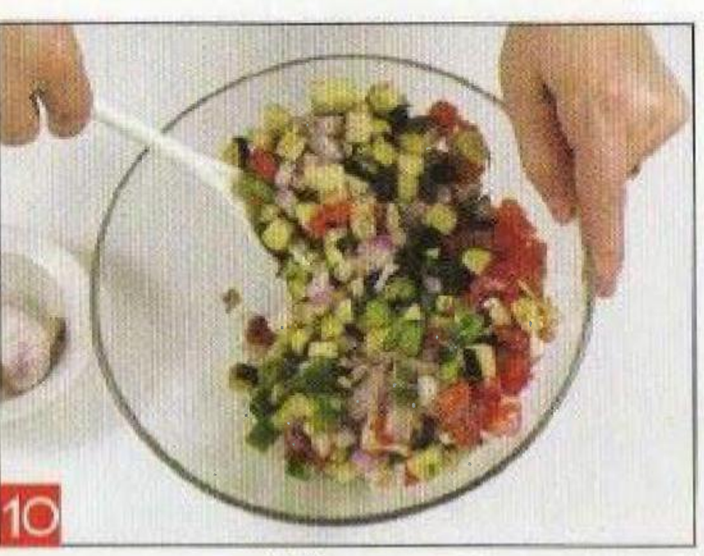
Joignez les aubergines
اضيفي الباذنجان



Puis les tomates
ثم الطماطم



Puis le poivre
الفلفل الاسود



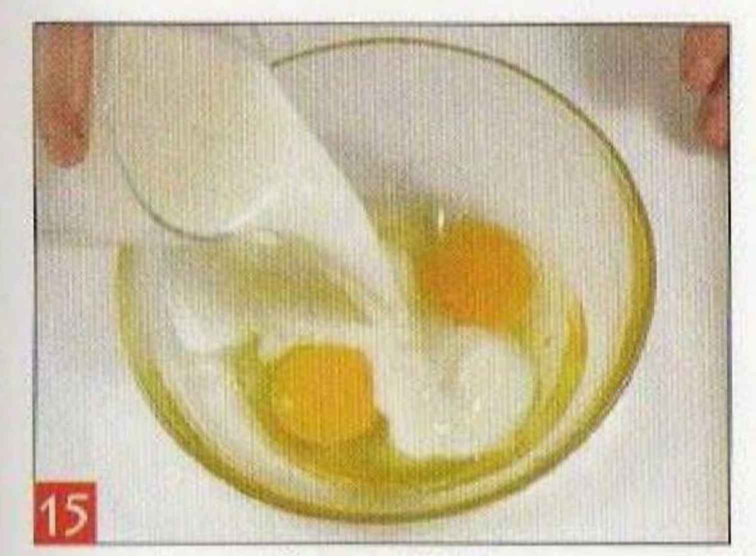
Mélangez
اخلطي



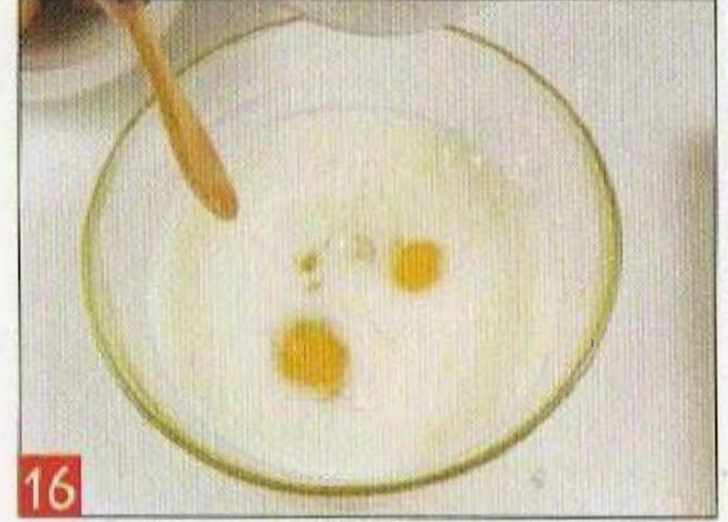
Graissez un plat à gratin
قومي بدهن طبق الغراتين



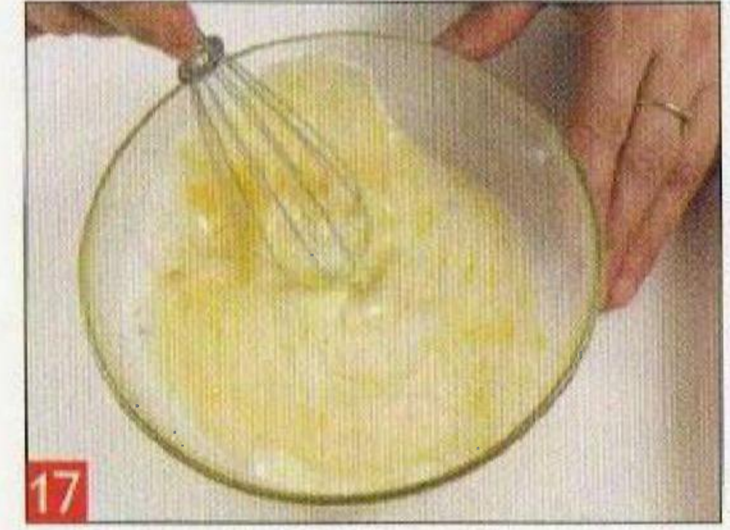
Versez-y la préparation
اسكبي فيه المزيج



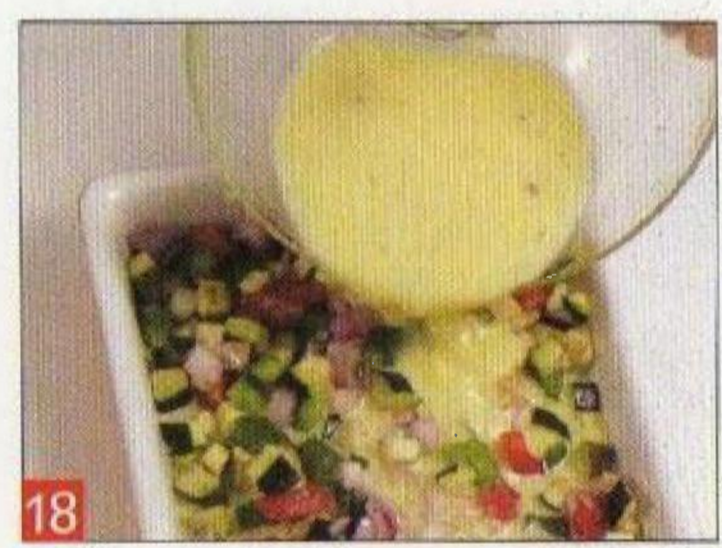
Ajoutez le lait
اضيفي الحليب



Salez et poivrez
ضعي الملح و الفلفل الاسود



Battez l'ensemble
قومي بخلط الكل



Versez sur les légumes et enfounez
اسكبيه فوق الخضر و ضعيه في الفرن



Gratin de courgettes
غراتان بالكوسة

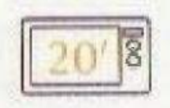
Ingrédients

- 8 courgettes moyennes
- 2 tomates
- 4 œufs
- Huile
- Sel + poivre
- L'ail

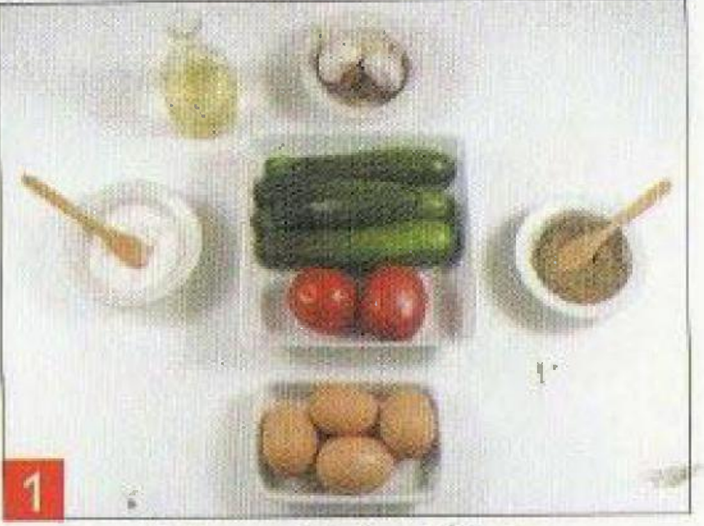
المكونات

- ثمان حبات كوسة متوسطة
- حبتان طماطم
- اربع حبات بيض
- زيت
- ملح + فلفل
- الثوم

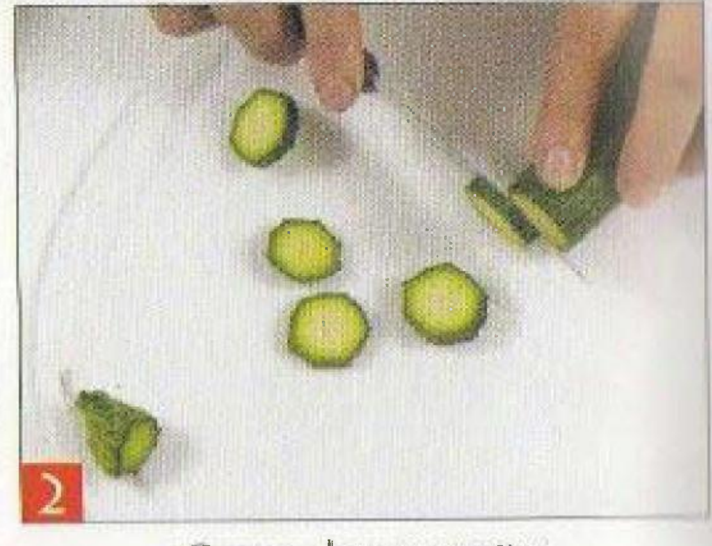








Préparez les ingrédients
قومي بتحضير المكونات



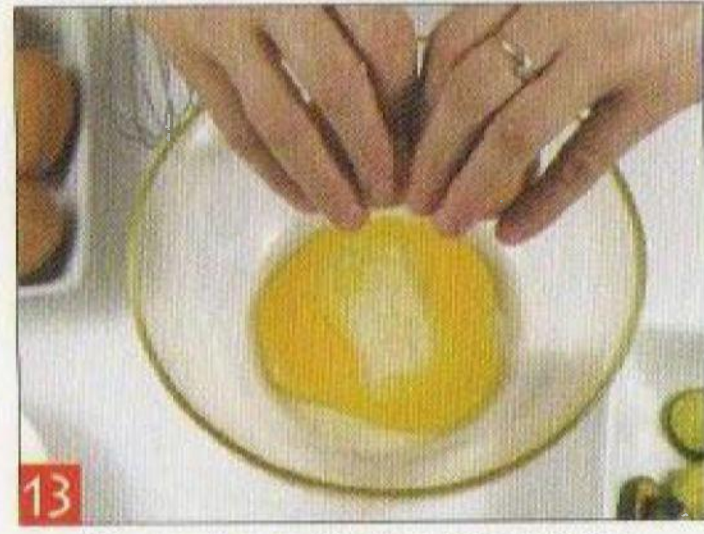
Coupez les courgettes
قومي بتقطيع الكوسة



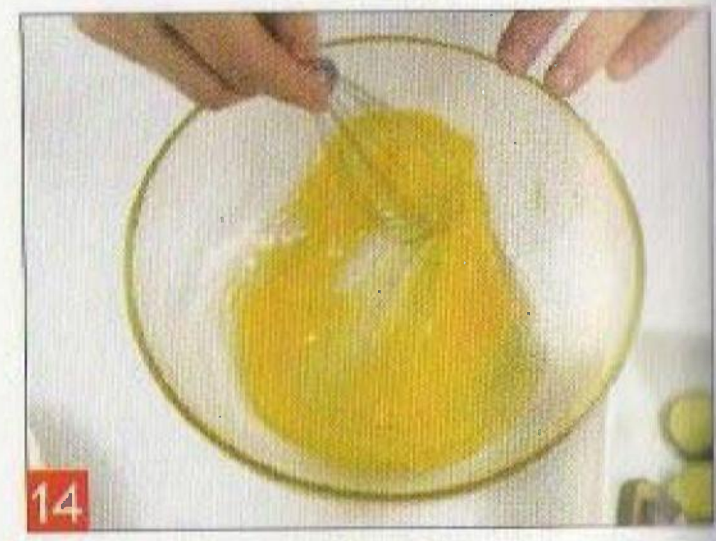
Ajoutez l'ail en petits morceaux
اضيفي قطع الثوم الصغيرة



puis les tomates
ثم الطماطم



Cassez les œufs dans une terrine
قومي بكسر البيض في اناء



Fouettez-les
اخلطي الكل

http://cuisine4arabe.blogspot.com



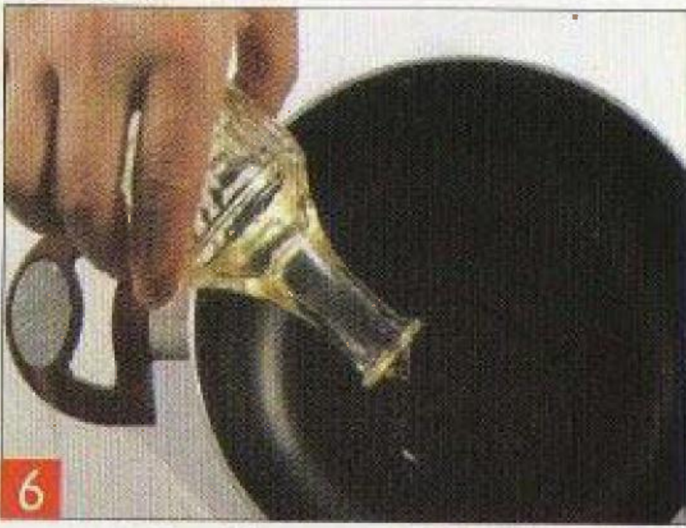
En rondelles
الى دوائر



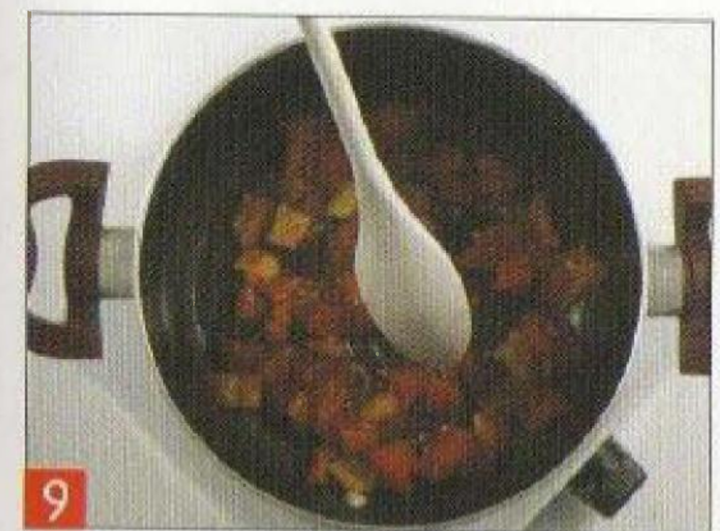
Faites-les frire
قومي بقلبها



Découpez les tomates en petits dés
اقطعي الطماطم قطعا صغيرة



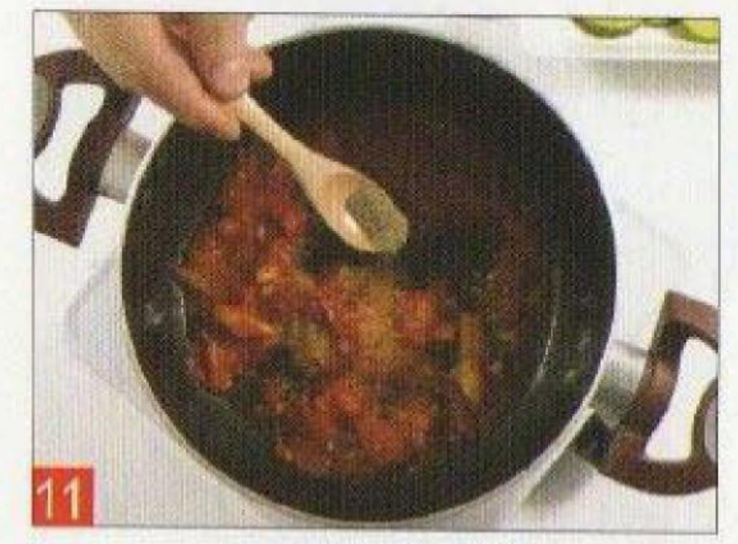
Chauffez un peu d'huile
قومي بتسخين قليل من الزيت



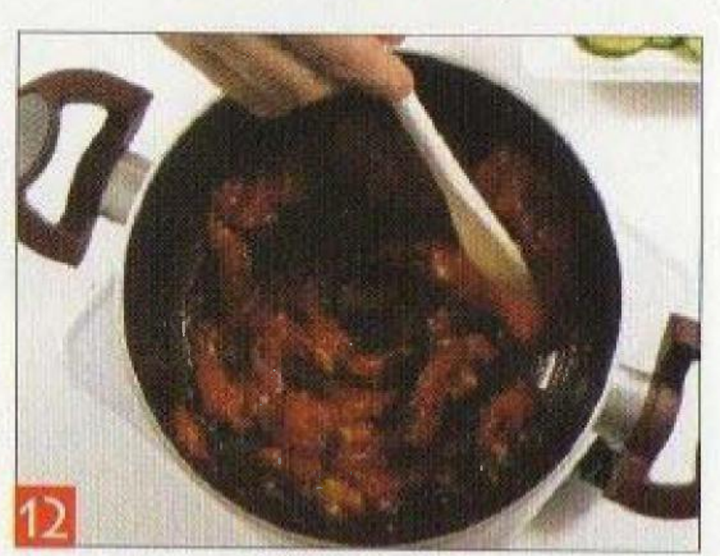
Mélangez
قومي بالخلط



Salez
ضعي الملح



Puis le poivre noir
ثم الفلفل الاسود



Laissez cuire
اتركيه بطهي



Versez les courgettes frites sur les tomates
ضعي الكوسة المقلية على الطماطم



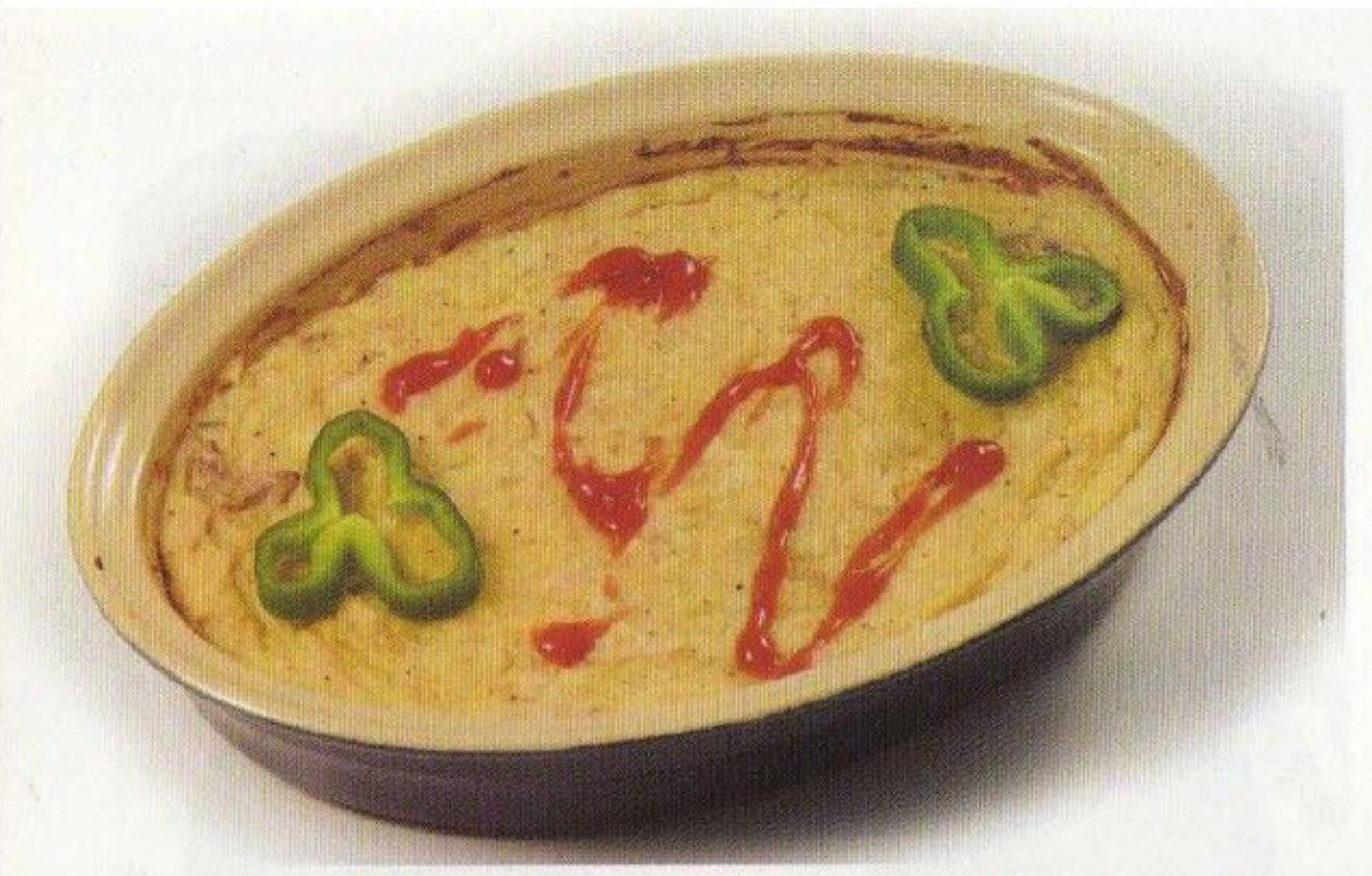
Mélangez hors du feu
قومي بالخلط بعيدا عن النار



Une fois tiédies, versez sur les œufs
بعد أن تبرد قليلا ، اضيفيها للبيض



Versez dans le moule graissé. Enfournez
ضعي المزيج في القالب المدهون، ثم الى الفرن



Terrine de poulet
اناء الدجاج

Ingrédients

- 2 blancs de poulet
- 1 bol de sauce béchamel P4
- 1/2 verre de chapelure
- 3 œufs
- Sel + poivre
- Eau
- Beurre

المكونات

- قطعتي دجاج
- قدح من صلصة البيشاميل ص4
- نصف كوب خبز مبشور
- ثلاث بيضات
- ملح + فلفل
- ماء
- زبدة



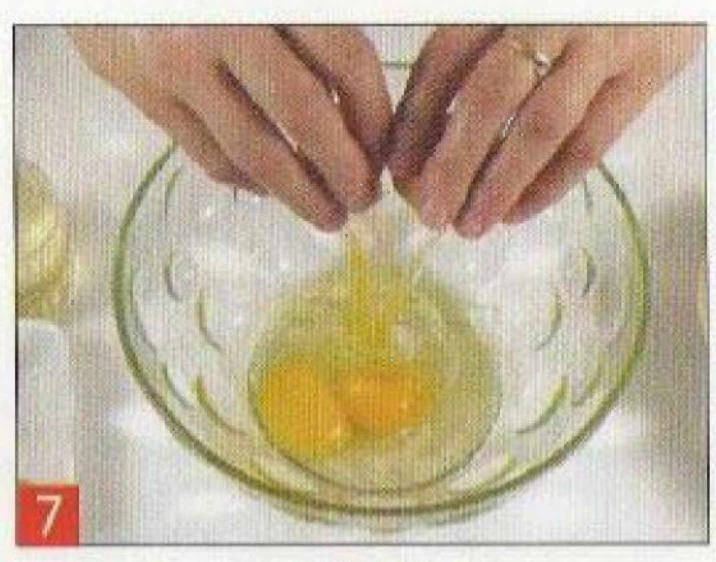
180°



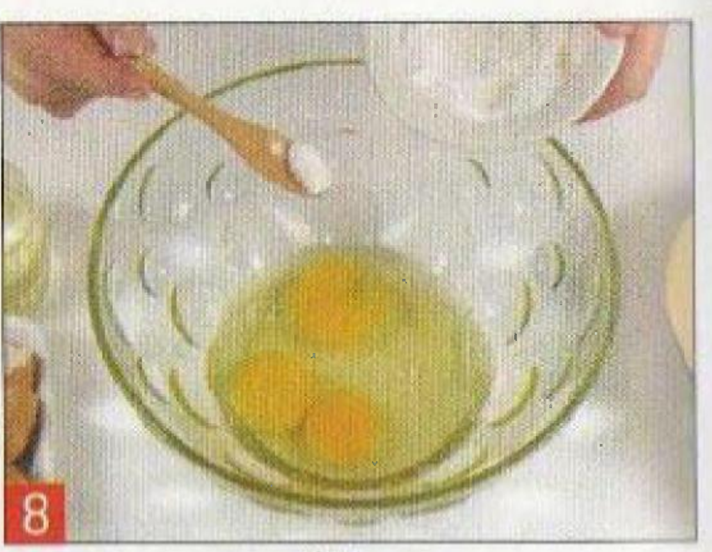
Préparez les ingrédients
حضري المكونات ،



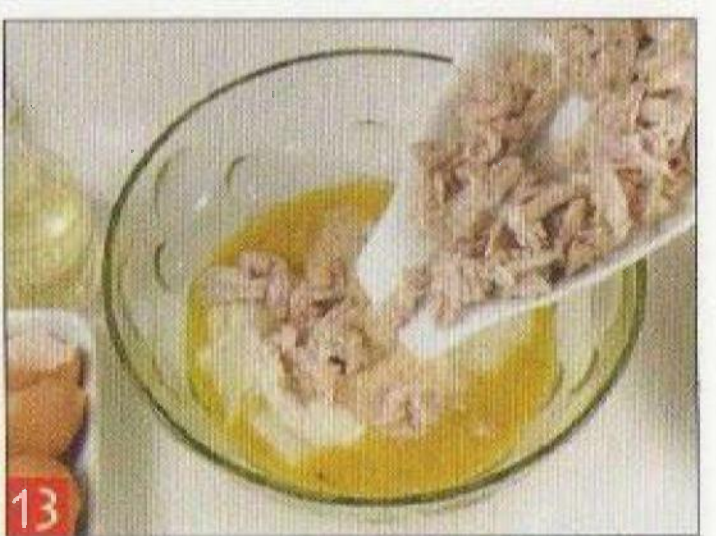
Déposez le poulet dans la marmite
ضعي الدجاج في الطنجرة



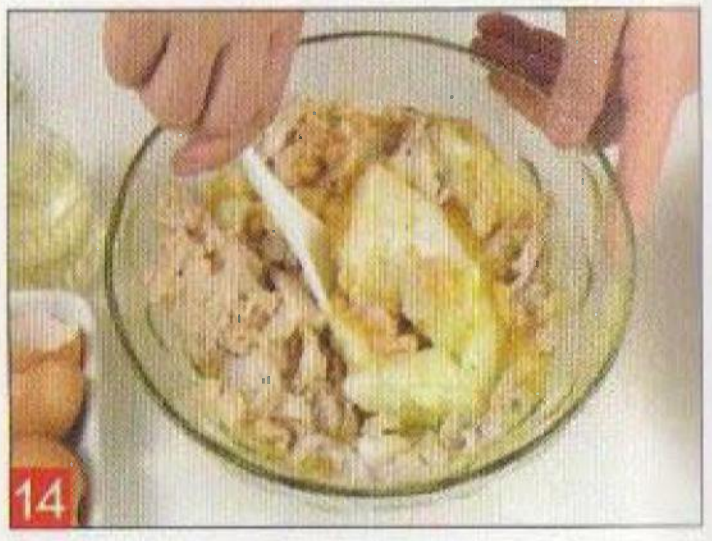
Cassez les œufs
قومي بكسر البيض



Salez
ضعي الملح



Incorporez le poulez cuit en morceaux
ضعي قطع الدجاج المطبوخ



Mélangez bien
اخلطي جيدا

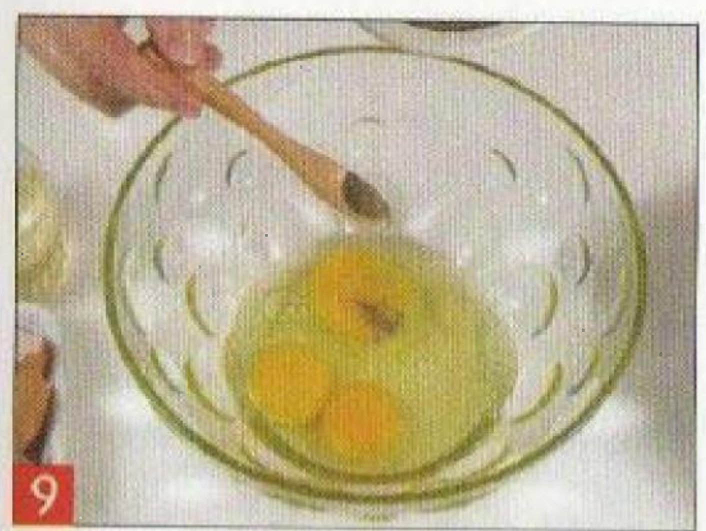
http://cuisine4arabe.blogspot.com

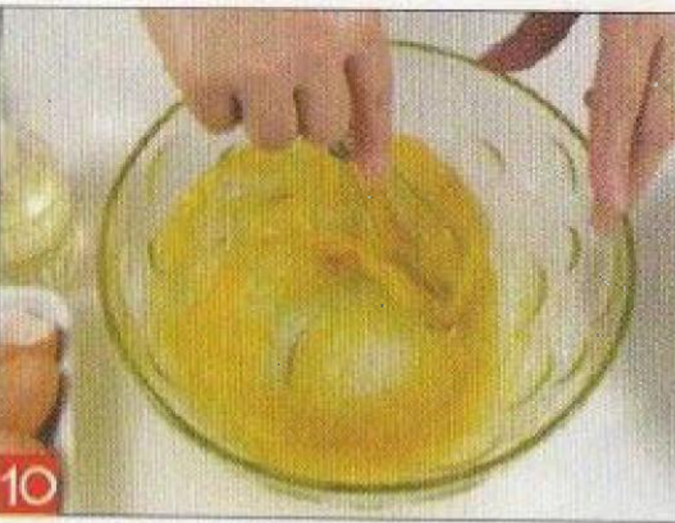

3
Ajoutez un peu d'eau
اضيفي قليلا من الماء


4
Ajoutez une noix de beurre
و قطعة زبدة

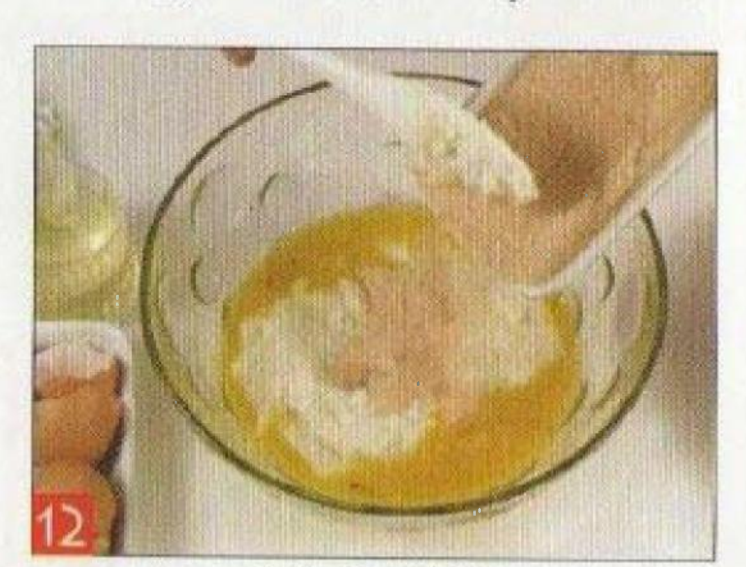

5
Le sel
الملح


6
Couvrez et faites cuire
ضعي الغطاء و اتركيه يطبخ

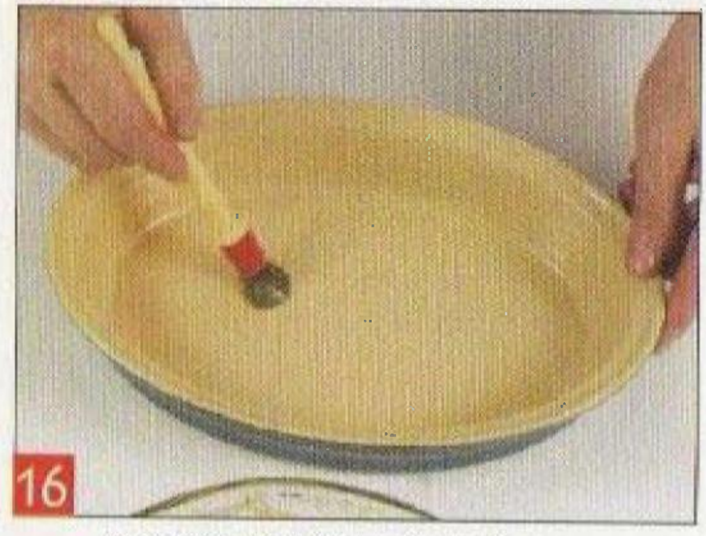

9
Puis le poivre noir
ثم الفلفل الاسود


10
Fouettez-les
قومي بالخلط


11
Ajoutez la béchamel
أضيفي البيشامبل


12
Et la chapelure
و الخبز المبشور

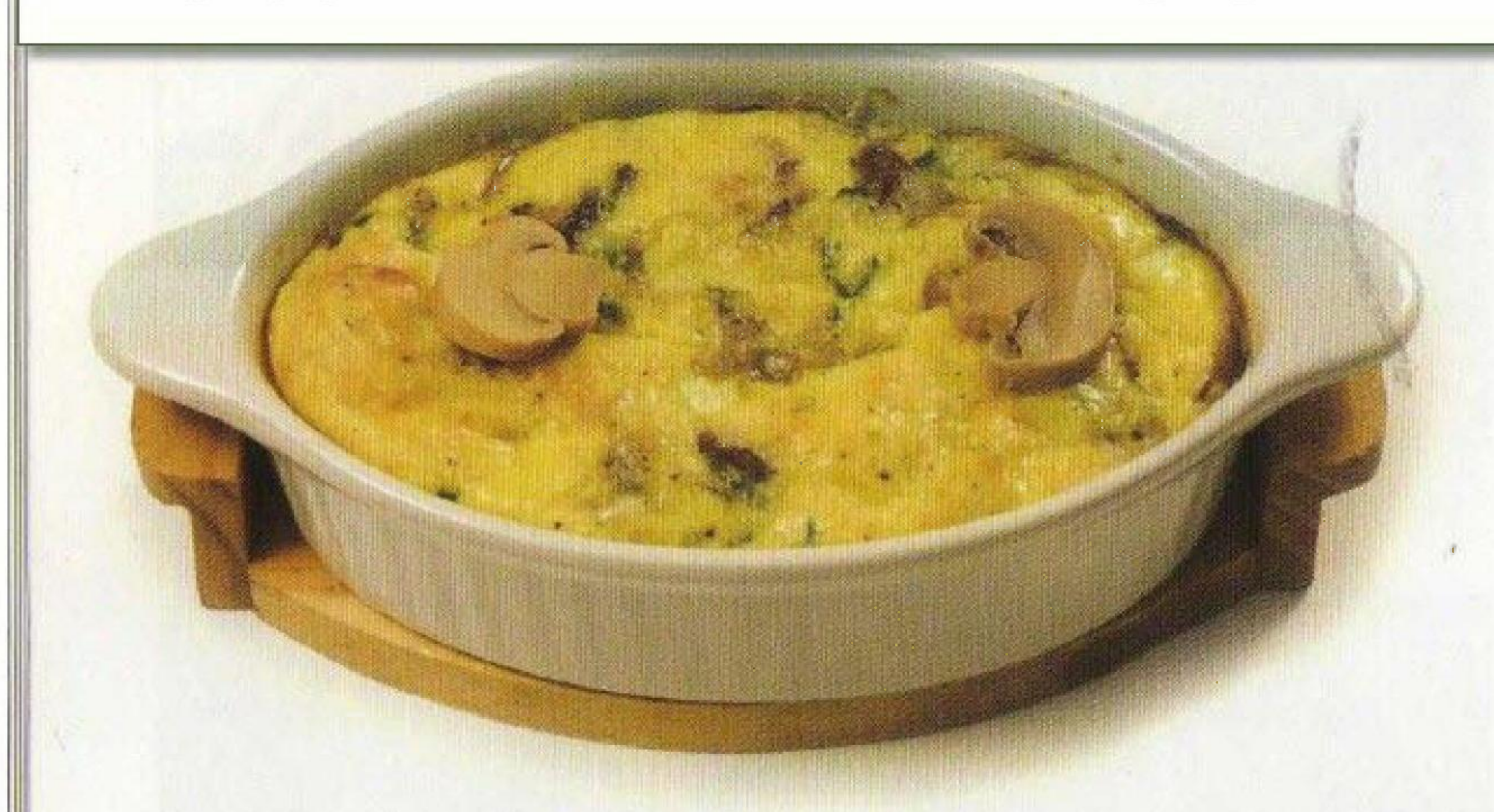

15
Versez un peu d'huile dans le plat à gratin
ضعي قليلا من الزيت في طبق الغراتين


16
Graissez à l'aide d'un pinceau
ادهنيه بواسطة فرشاة


17
Versez-y la préparation
اسكبي المزيج


18
Tassez et enfournez
قومي بتسويته و ضعيه في الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com



Flan aux champignons
فلان بالفطر

Ingrédients

- 300 g de champignons
- 1 oignon en morceaux
- 1 gousse d'ail
- 1 cui. à soupe de persil ciselé
- Sel - poivre - beurre
- **Flan :** 1 cui. à soupe d'huile + 1 cui. à soue de lait + 1 cui. à café de maïzena +100 g de gruyère râpé + 4 œufs
- Sel + poivre + muscade

المكونات

- فطر 300 غ
- بصلة مقطعة
- فصة ثوم
- ملعقة كبيرة بقدونس مقطع
- ملح + فلفل + زبدة
- **فلان :** ملعقة كبيرة زيت + ملعقة كبيرة حليب + ملعقة صغيرة مايزينة + 100 غ غرير مفروم + أربع بيضات
- ملح + فلفل + جوزة الطيب

20' 180°



1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2 Mettez une noix de beurre
ضعي قطعة زبدة



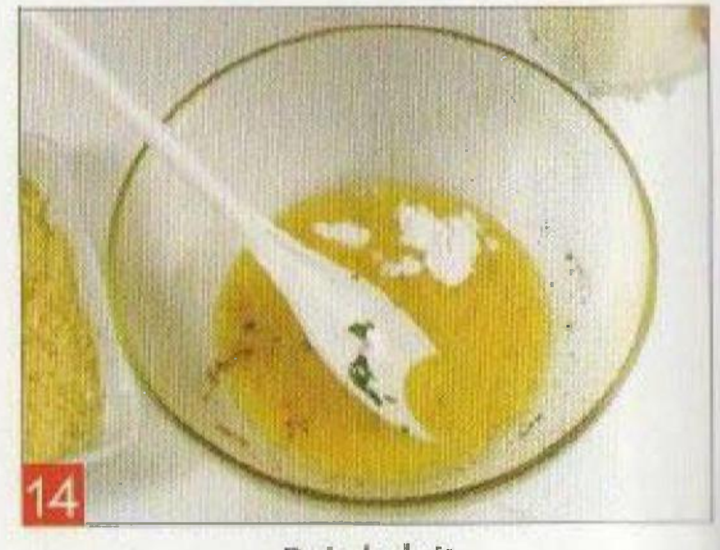
7 Salez
ضعي الملح



8 Faites cuire un moment
اتركيه يطهى قليلا



13 Ajoutez l'huile
لضيفي الزيت



14 Puis le lait
ثم الحليب

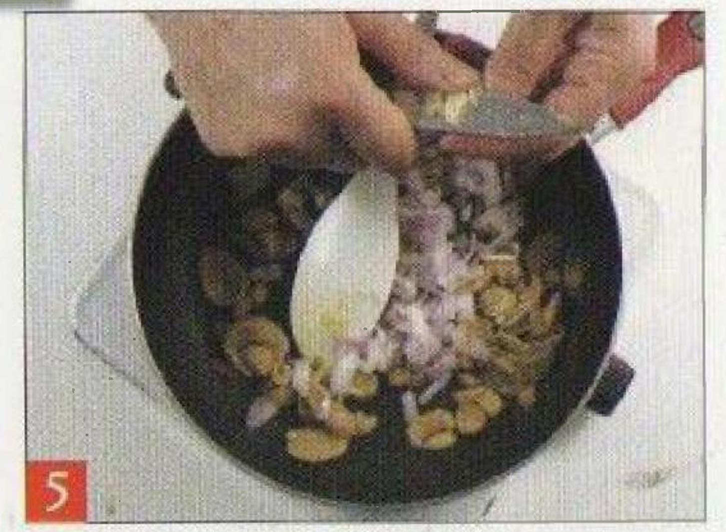
http://cuisine4arabe.blogspot.com



Faites-y revenir les champignons
ثم قومي بتقلبة الفطر



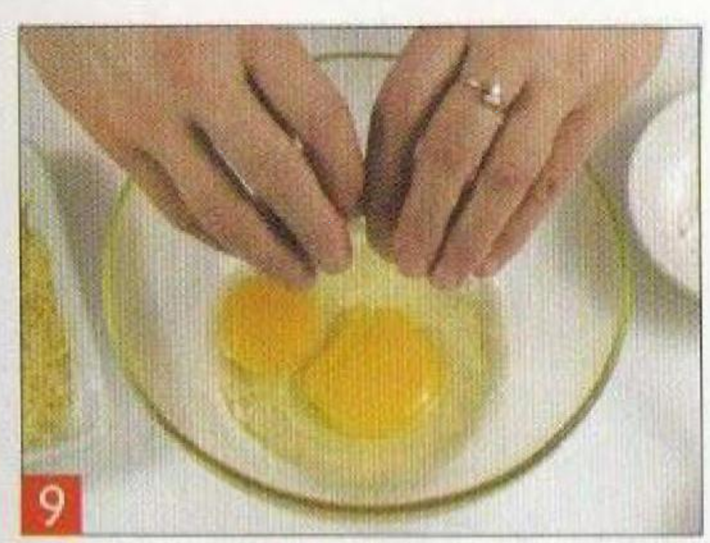
Ajoutez les oignons
اضيفي البصل



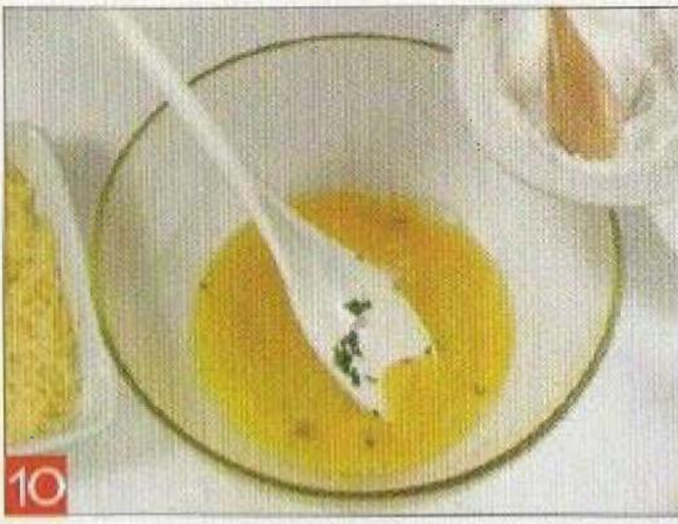
Puis la gousse d'ail
ثم فصة الثوم



Joignez le persil
اضيفي البقدونس



Cassez les œufs
قومي بكسر البيض



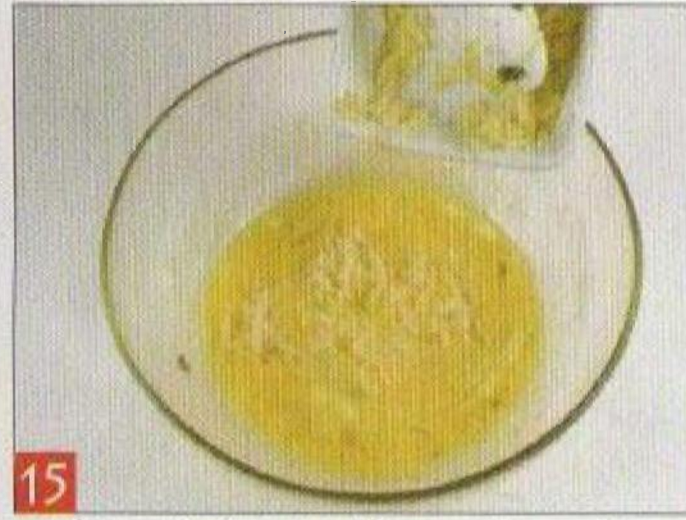
Ajoutez la maïzena
اضيفي النشاء



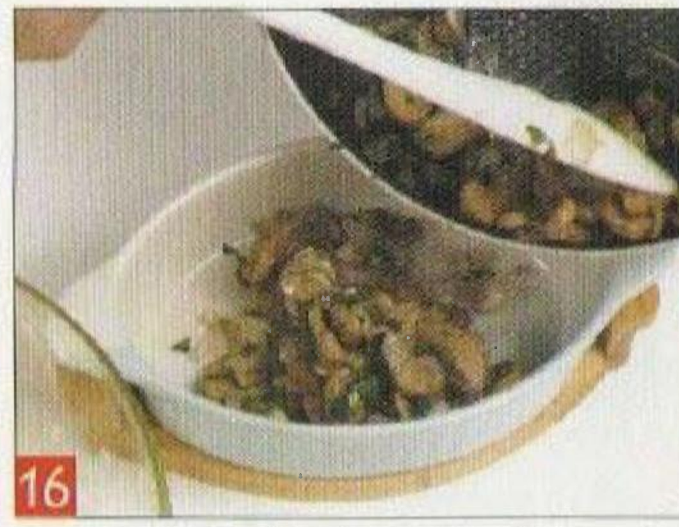
Salez et poivrez
ضعي الملح و الفلفل الاسود



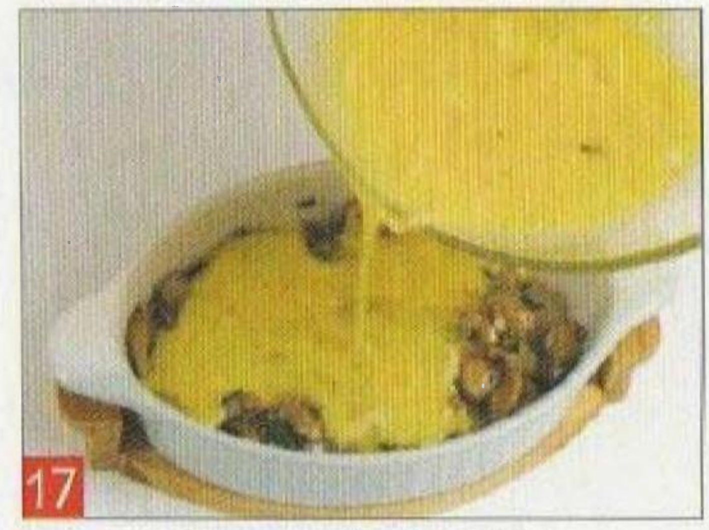
Râpez un peu de noix de muscade
ضعي قليلا من مبشور جوزة الطيب



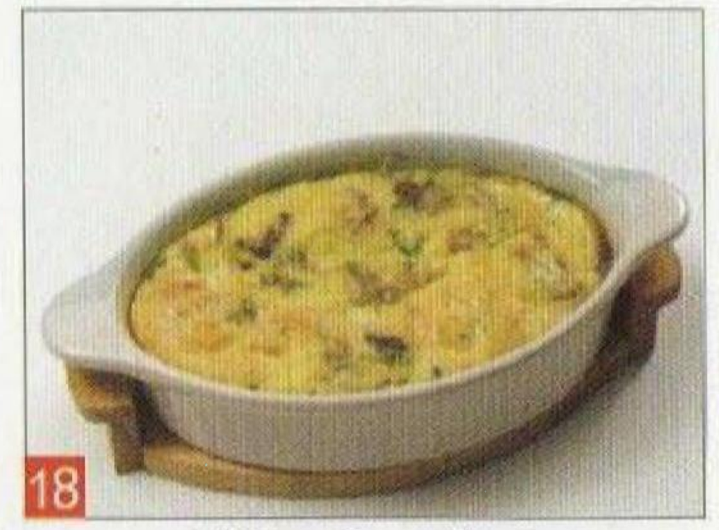
Battez légérement. Joignez le gruyère
اخلطيه قليلا . ثم اضيفي جبن الغريير



Versez dans un plat graissé
ضعيه في طبق مدهون

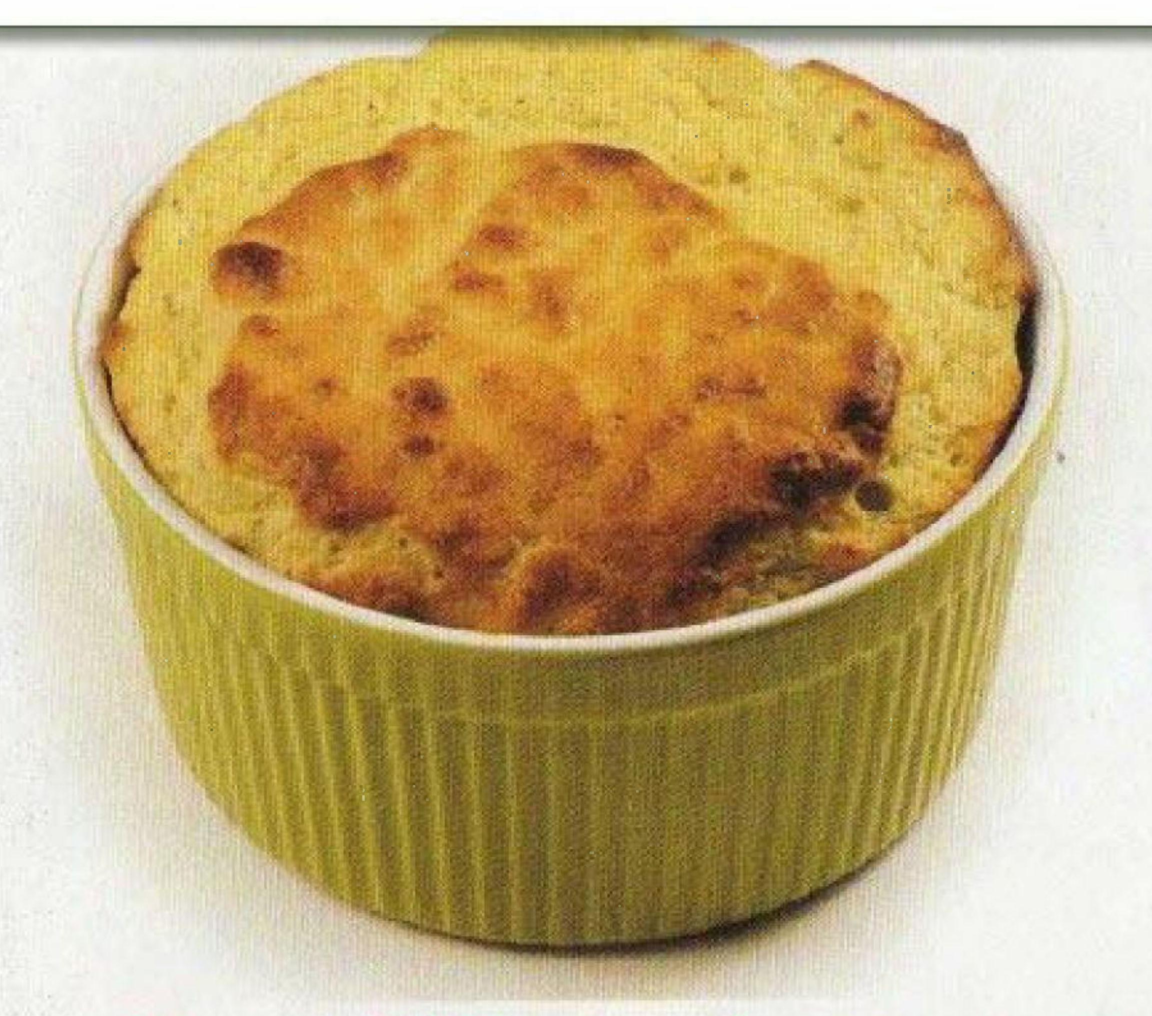


Versez par-dessus le flan
اسكبى المزيج من فوق



Faites cuire au four
ضعيه بطهى في الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com



Soufflé au fromage
سوفلي بالجبن

Ingrédients

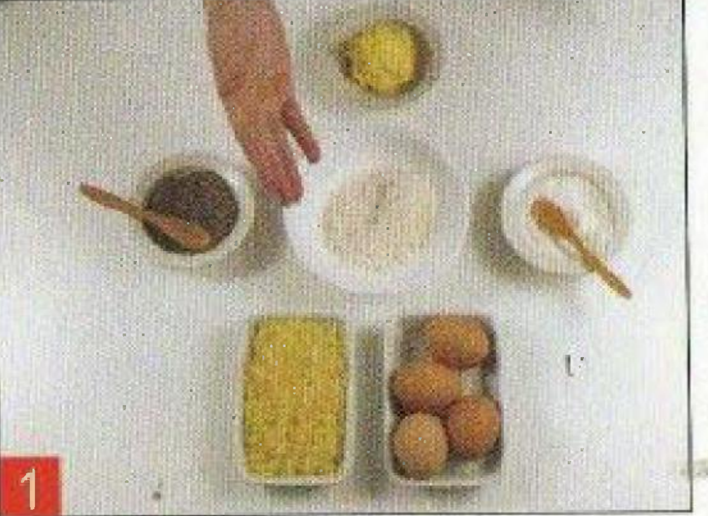
- 60 g de beurre
- 50 g de farine
- 1/4 l de lait
- Noix de muscade
- 100 g de gruyére râpé
- Sel + poivre
- 4 œufs

المكونات

- زبدة 60 غ
- فرينة 50 غ
- حليب 1/4 ل
- جوزة الطيب
- جبن غريير مفروم 100 غ
- ملح + فلفل
- اربع حبات بيض



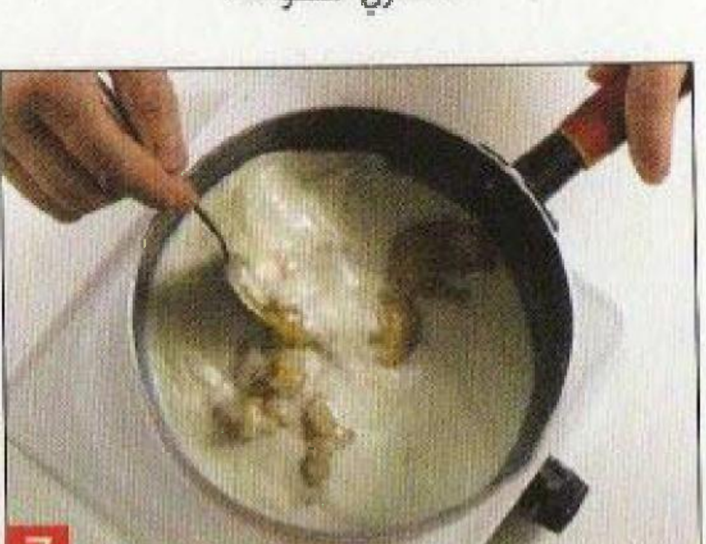
180°



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Faites fondre le beurre
اتركي الزبدة تذوب



Mélangez
قومي بالخلط



Salez
الملح



En neige ferme
على شكل ثلج ثخين



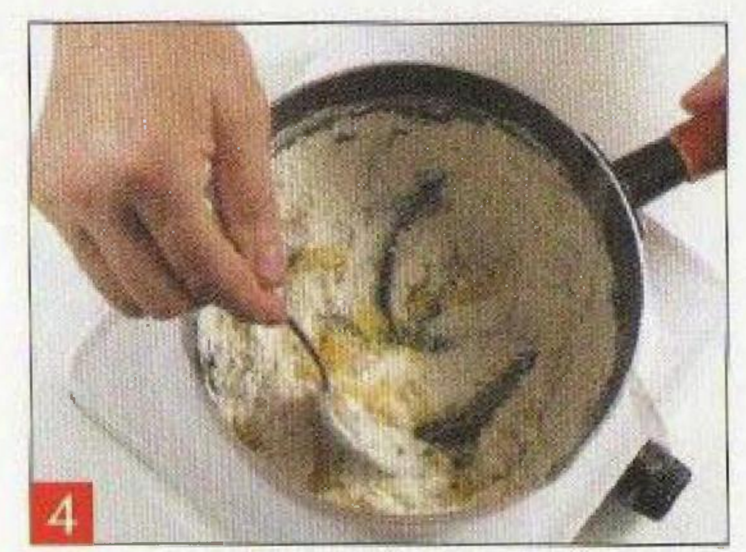
Joignez le gruyère râpé
اضيفي الغريير المبشور

http://cuisine4arabe.blogspot.com



3

Ajoutez la farine
اضيفي الفرينة



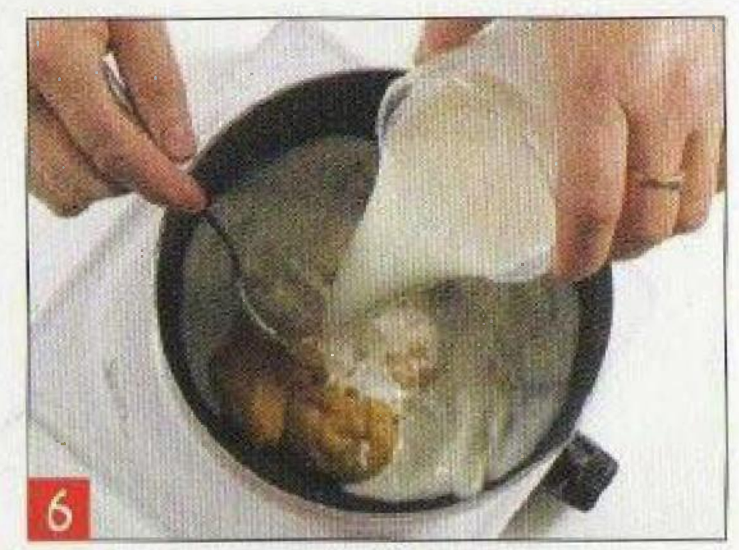
4

Mélangez sur le feu
قومي بالخلط فوق النار



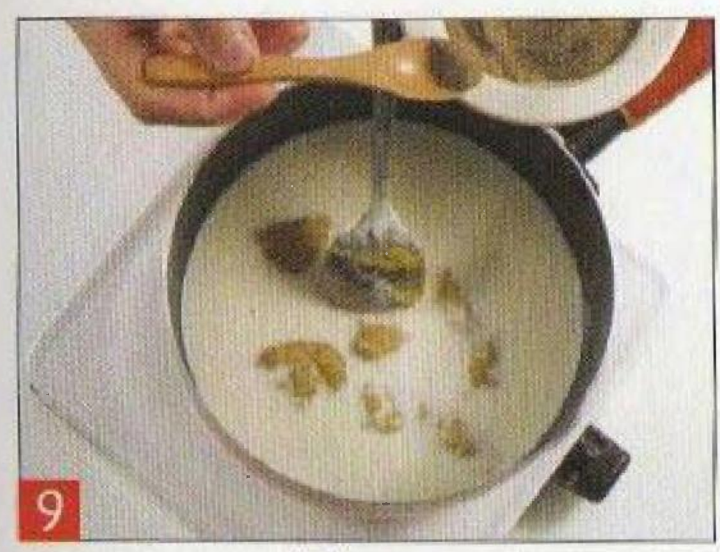
5

Afin d'obtenir un roux blond
للحصول على مزيج الدقيق و الزبدة



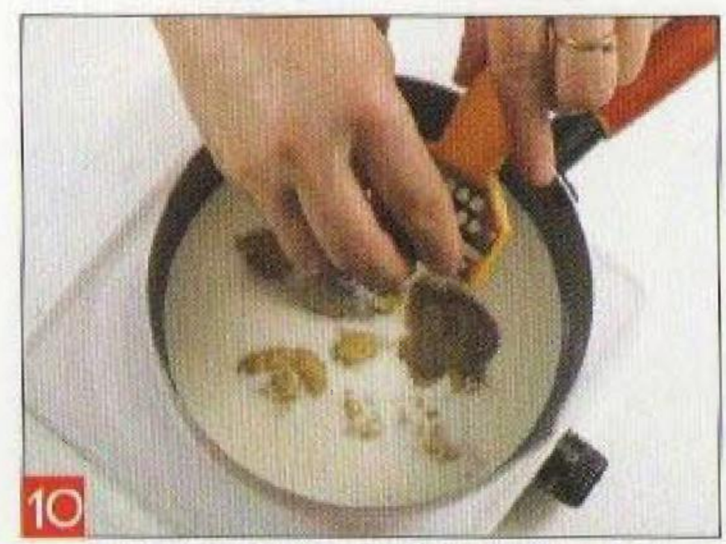
6

Ajoutez le lait froid
اضيفي الحليب البارد



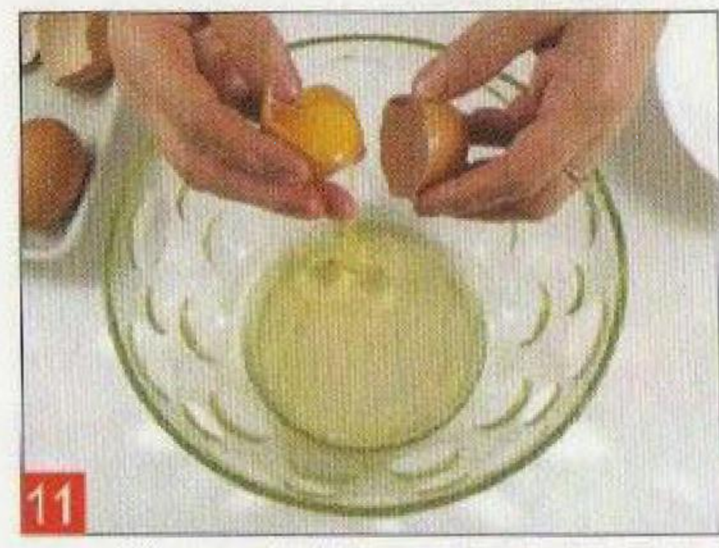
9

Poivrez
الفلفل الاسود



10

Râpez un peu de muscade
اضيفي القليل من مبشور جوزة الطيب



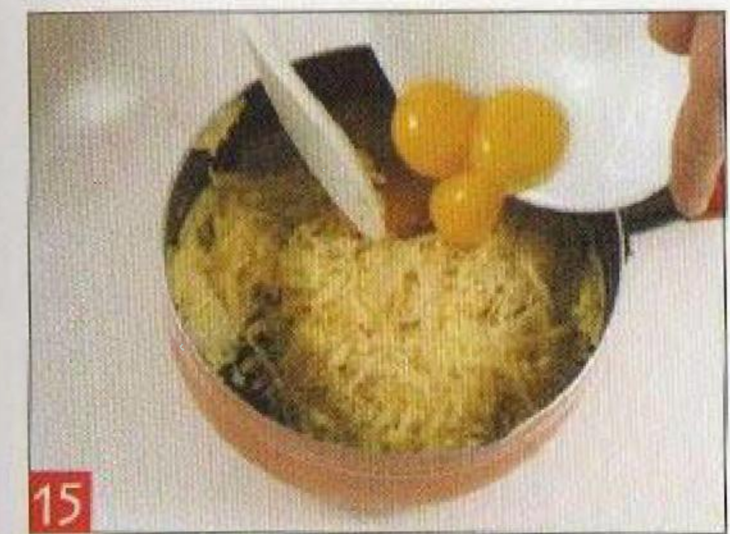
11

Séparez les blancs des jaunes
افصلي البياض عن الصفار



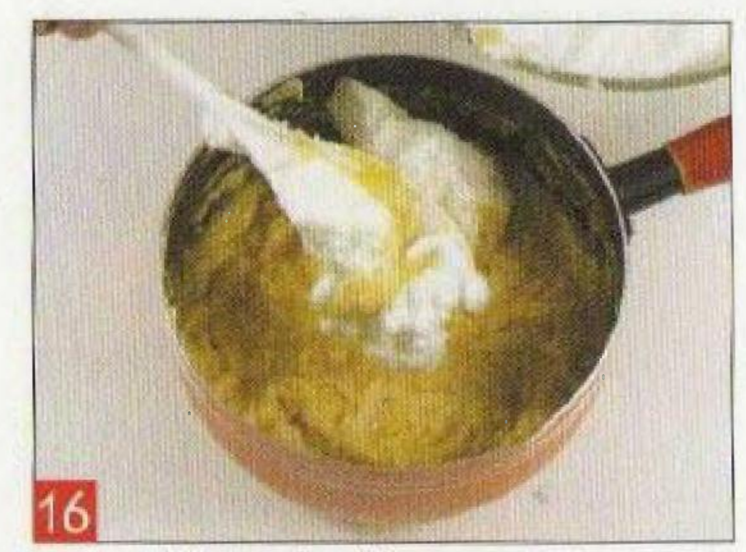
12

Battez les blancs avec une pincée de sel
اخلطي البياض مع قرصة ملح



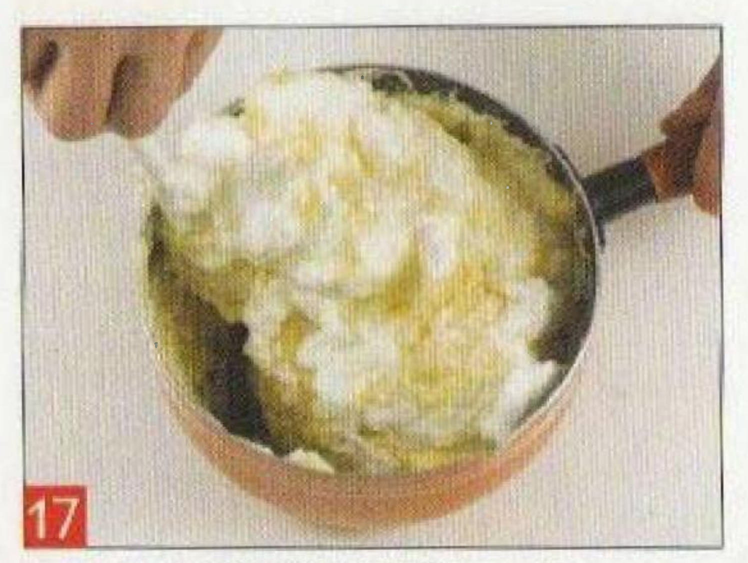
15

Puis les jaunes d'œufs. Mélangez
ثم ضعي صفار البيض و اخلطي



16

Ajoutez les blancs en neige
اضيفي البياض على شكل ثلج



17

Mélangez délicatement sans les casser
اخلطي جيدا دون كسرها



18

Versez dans un moule à soufflé. Enfournez
ضعيها في قالب السوفلي . و ضعي في الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com



Flan de chou-fleur
فلان بالكرنبيط

Ingrédients

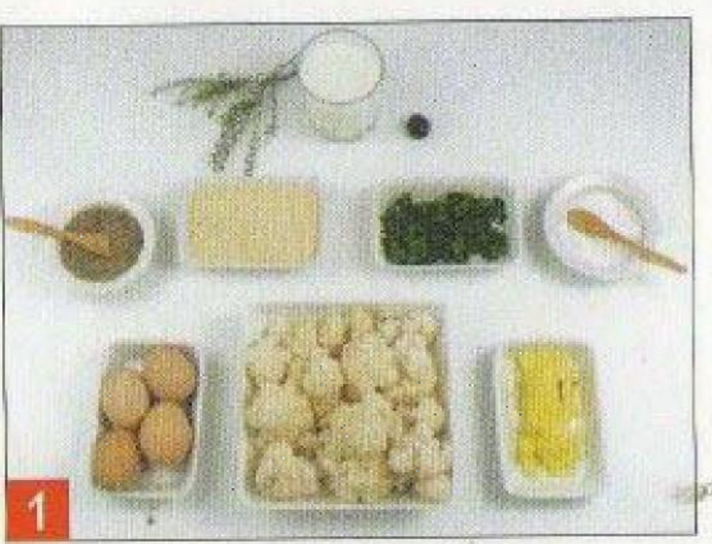
- Une tête de chou-fleur moyen
- 50 g de beurre ou de margarine
- 1 grand verre de lait
- 50 g de fine semoule
- Sel + poivre
- Noix de muscade
- Persil ciselé + thym
- 5 œufs

المكونات

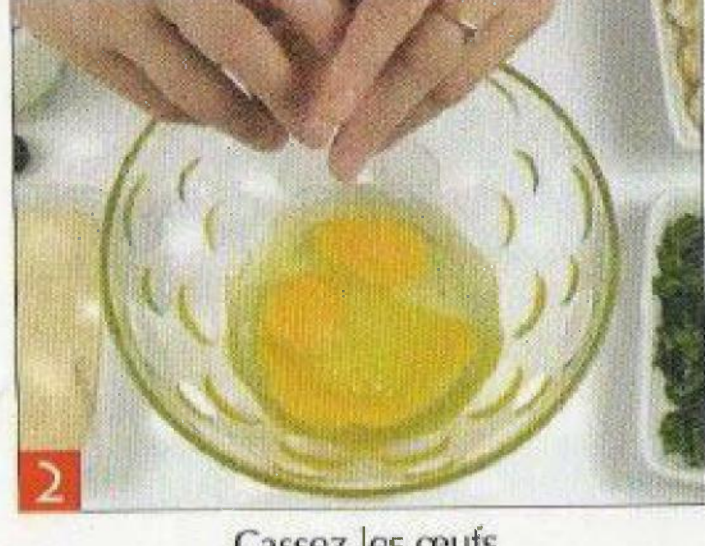
- راس كرمبيط متوسط
- زبدة أو مرغرين 50 غ
- كوب كبير من الحليب
- سميد رطب 50 غ
- ملح + فلفل
- جوزة الطيب
- بقدونس مقطع + زعتر
- خمس بيضات



180°



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



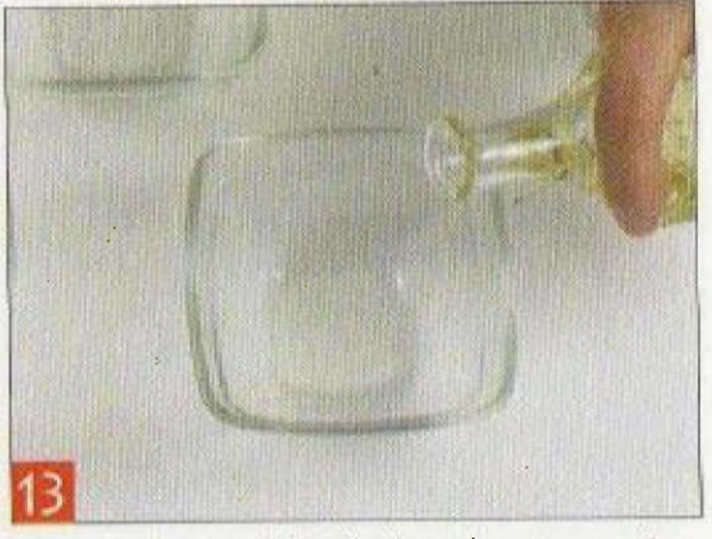
Cassez les œufs
قومي بتكسير البيض



Mélangez
اخلطي



Salez
ضعي الملح

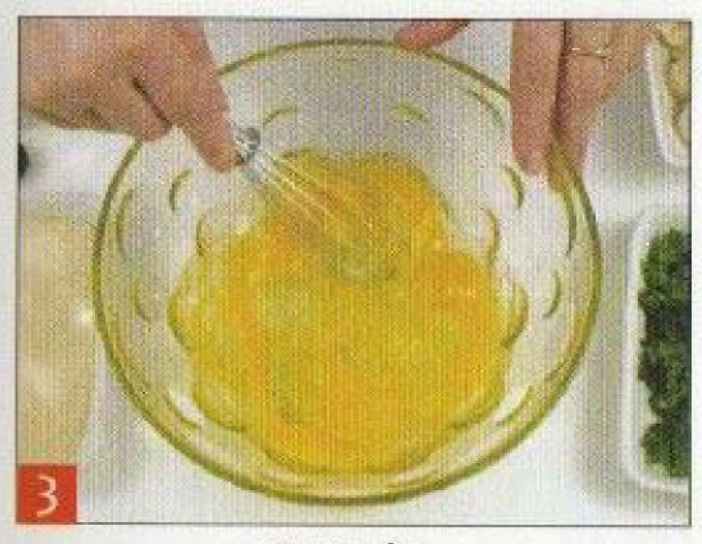


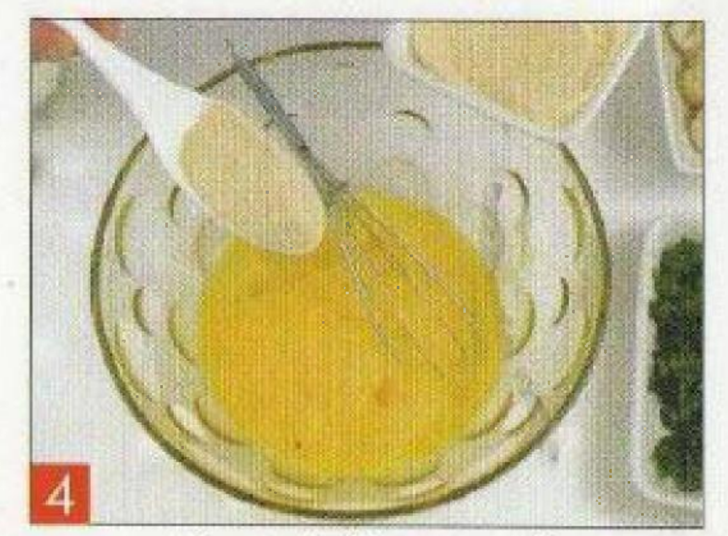
Versez un peu d'huile dans les ramequins
ضعي قليلا من الزيت في القوالب

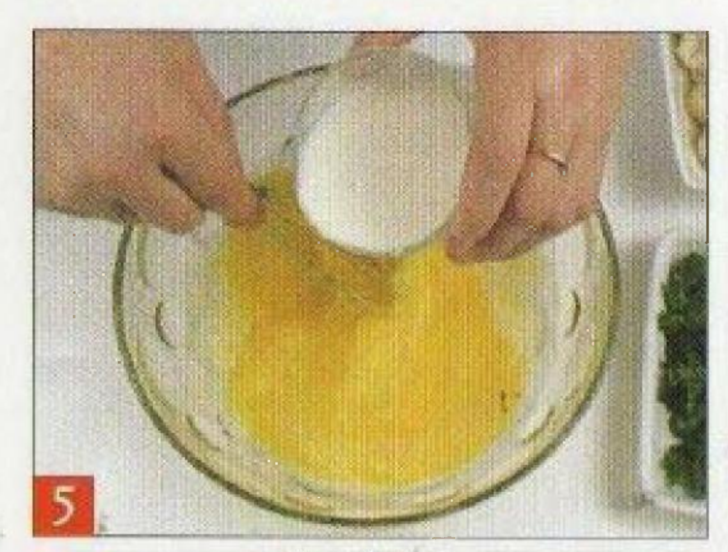


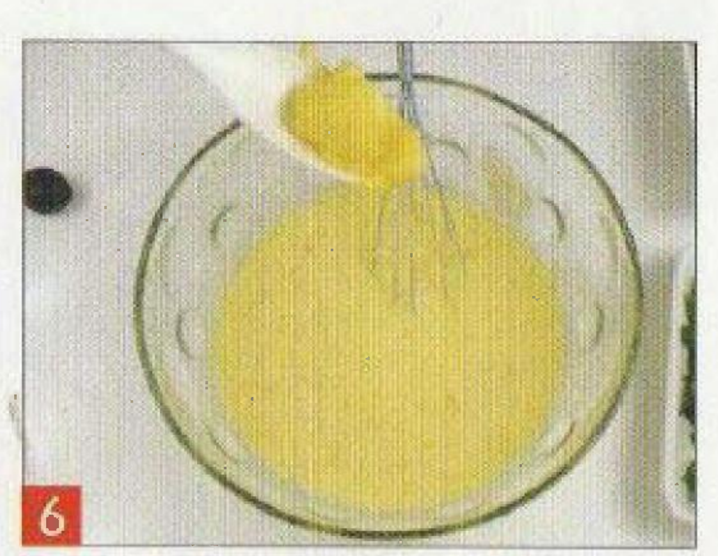
Graissez à l'aide d'un pinceau
قومي بدهنها باستعمال فرشاة

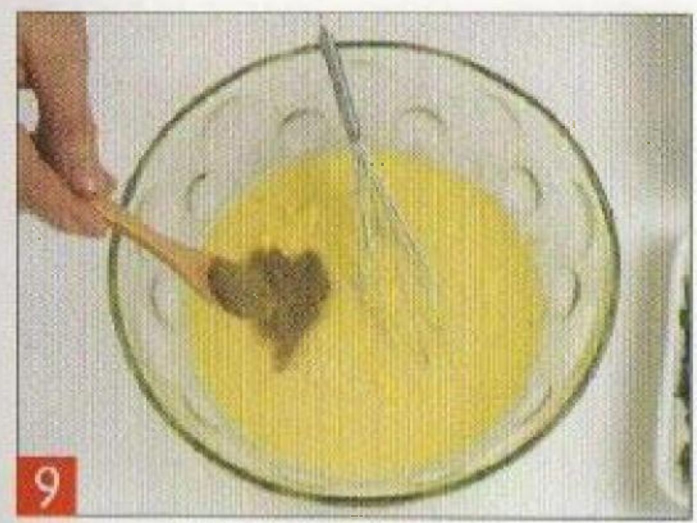
http://cuisine4arabe.blogspot.com

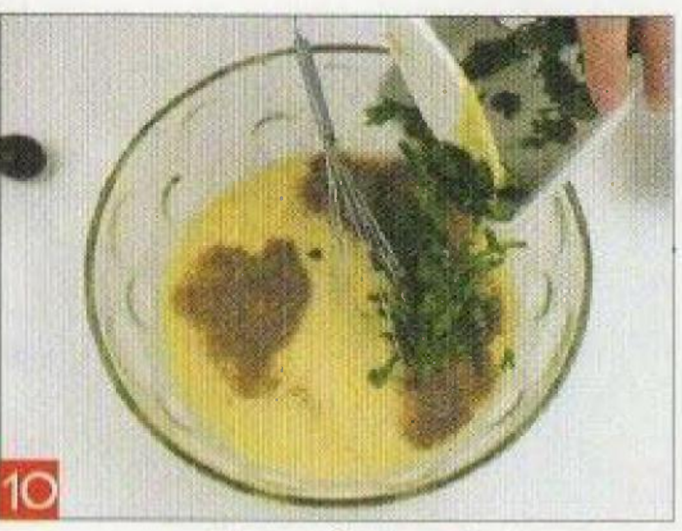

3
Battez-les
اخلطيه


4
Ajoutez la fine semoule
اضيفي السميد الرطب


5
Puis le lait
ثم الحليب


6
Incorporez le beurre
اضيفي الزبدة

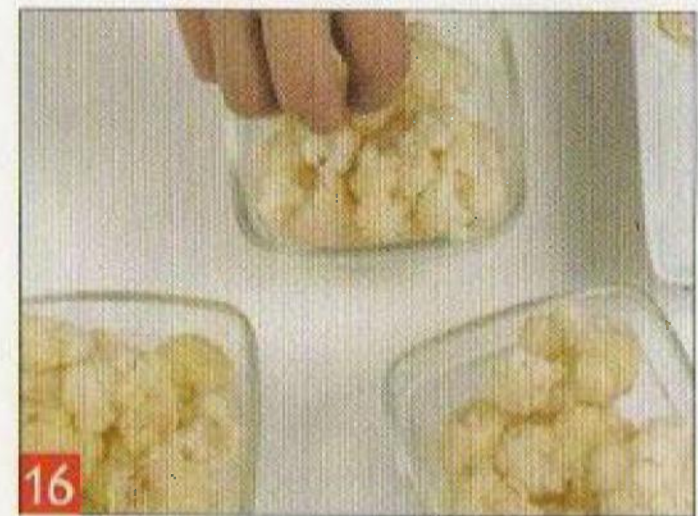

9
Poivrez et muscadez
الفلفل الاسود و جوزة الطيب

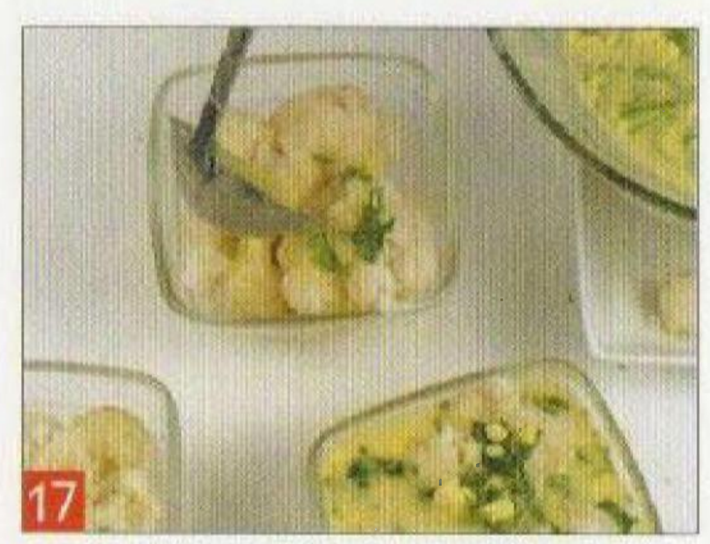

10
Ajoutez le persil
اضيفي البقدونس


11
Effeuillez le thym
قومي بتفتيت الزعتر


12
Mélangez
اخلطي


15
Déposez les bouquets de chou-fleur
ضعي باقات الكرنبيط


16
Blanchis 10 mn dans l'eau bouillante
بعد تبييضها ل 10 دقائق في الماء المغلي


17
Versez le flan sur le chou-fleur
اسكبي المزيج على الكرنبيط


18
Puis enfournez
ثم ضعي في الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com



Spaghettis au poulet

مكرونة بالدجاج

Ingrédients

- Poulet
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 tomates
- Sel + poivre + cubèbe
- Huile - smen
- Un peu de gruyère râpé
- 1 boîte de champignons
- 1 paquet de spaghettis

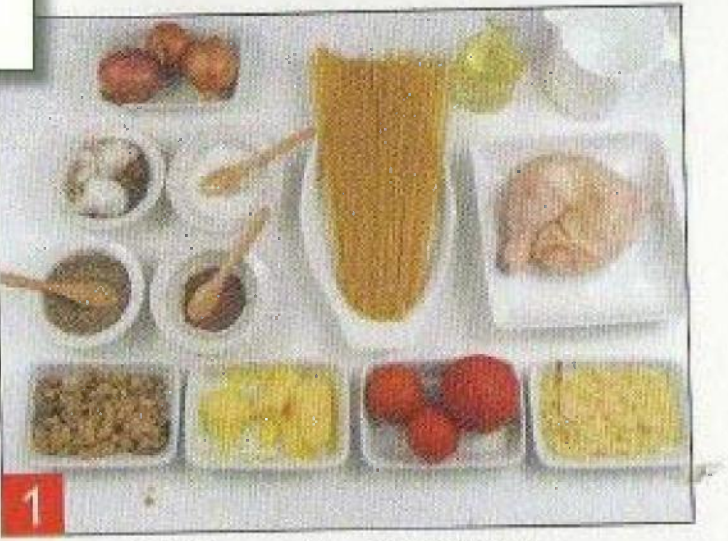
المكونات

- دجاج
- ثلاث بصلات
- ثلاث فصات ثوم
- حبتان طماطم
- ملح + فلفل + حب العروس
- زيت + سمن
- قليلا من جبن الغريير المبشور
- علبة فطر
- كيس معكرونة

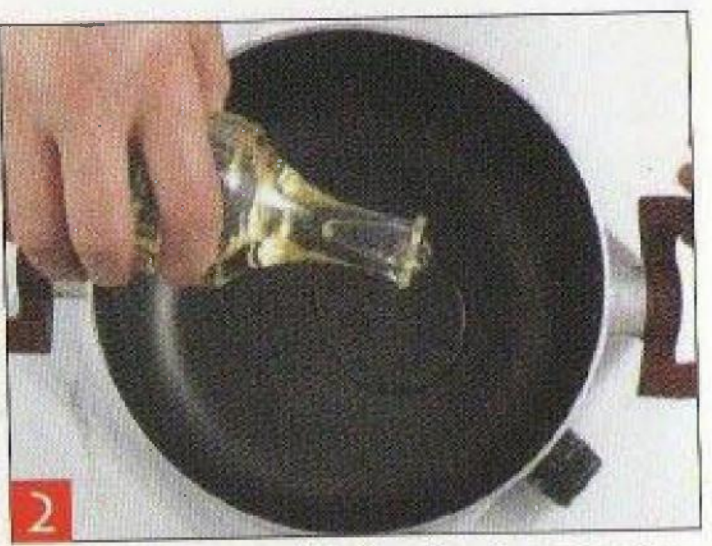








Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Versez un peu d'huile dans la marmite
ضعي قليلا من الزيت في طنجرة



Mouillez d'eau et faites cuire
بلليها بالماء و قومي بطبخها



Versez les champignons dans une poêle
ضعي الفطر في مقلاة



Remplacez-le par les tomates râpées
ضعي مكانه الطماطم المرحية



Joignez les champignons revenus
اضيفي الفطر المقلى

http://cuisine4arabe.blogspot.com



Ajoutez le smen et les oignons
اضيفي السمن و البصل



Ajoutez l'ail et faites revenir
ثم الثوم و قومي بتقلبته



Déposez par-dessus le poulet
ضعي الدجاج من فوق



Ajoutez cubèbe, sel et poivre
اضيفي حب العروسة . الملح و الفلفل



Ajoutez une noix de smen et salez
ضعي قطعة سمن و ضعي الملح



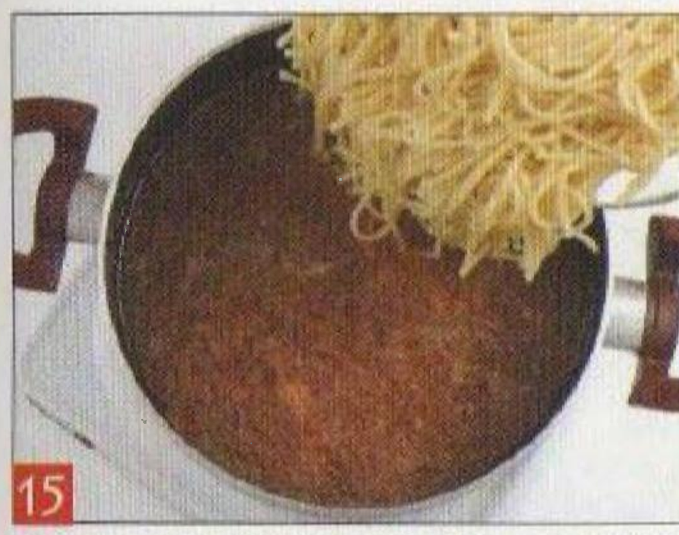
Faites revenir
قومي بتقلبته



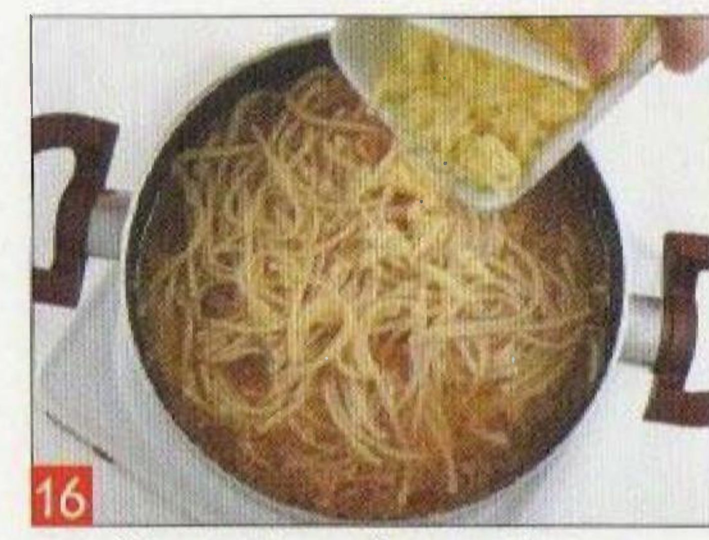
Faites bouillir les pâtes dans l'eau salée et peu d'huile
غلي العجائن في ماء مالح وقليل من الزيت



Retirez le poulet cuit
قومي بنزع الدجاج المطبوخ



Faites bouillir. Incorporez les spaghettis
قومي بغليه ثم أضيفي المعكرونة



Ajoutez le gruyère et mélangez
اضيفي الغريير و قومي بالخلط



Versez dans un plat à gratin
ضعيه في طبق الغرائين



Déposez le poulet par-dessus. Enfournez
ضعي الدجاج من فوق ثم الى الفرن



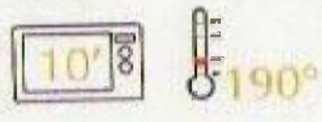
Crêpes tema
كريب تيمة

Ingrédients

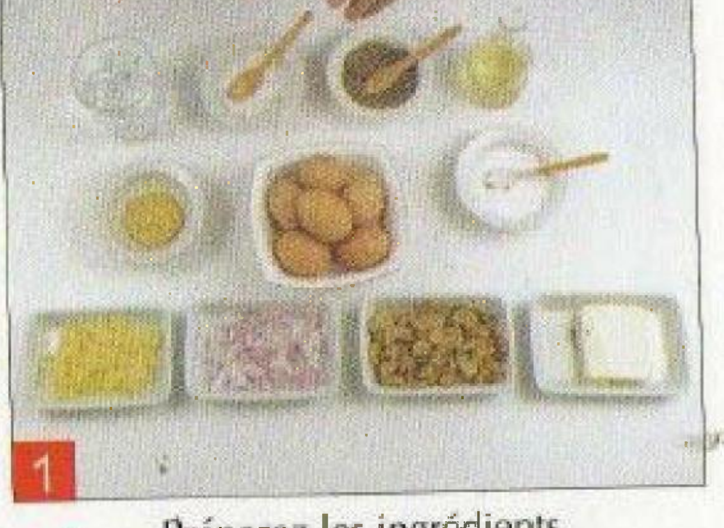
- 6 œufs + 1 cui. à café de moutarde + 1 cui. à soupe rase de maïzena + sel
- **Farce :** 200 g de champignons en lamelles + 100 g de fromage fondu + 1 oignon + 3 cui. à soupe d'huile + sel + poivre + 1 verre d'eau + gruyère ou gouda râpé

المكونات

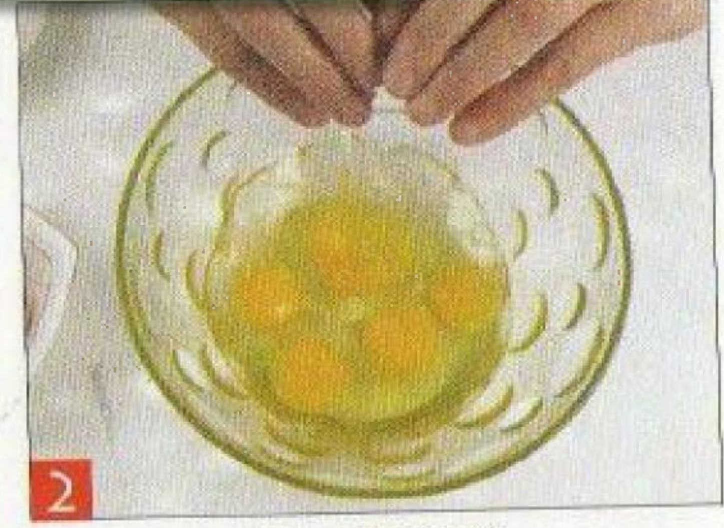
- ستة بيض + ملعقة صغيرة خردل + ملعقة كبيرة مايزينة + ملح
- حشو: 200 غ شرائح الفطر + 100 غ جبن طري + بصلة + 3 ملاعق كبيرة زيت + ملح + فلفل + كوب ماء + جبن غريير أو غودا مبشور



190°



1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات



2 Cassez les œufs
قومي بكسر البيض



7 Faites cuire sur un côté
قومي بطهيها على جنب



8 Puis retournez-la
ثم اقلبيها



13 Poivrez
الفلفل الاسود



14 Etalez la farce sur toute la surface
ضعي الحشو على كل الواجهة

http://cuisine4arabe.blogspot.com


3
Ajoutez la maïzena et le sel
اضيفي النشاء و الملح


4
Ajoutez la moutarde
اضيفي الخردل


5
Graissez une poêle anti-adhésive
قومي بدهن مقلاة لا تلصق


6
Versez 1 louche de pâte
ضعي طبقة بالغراف

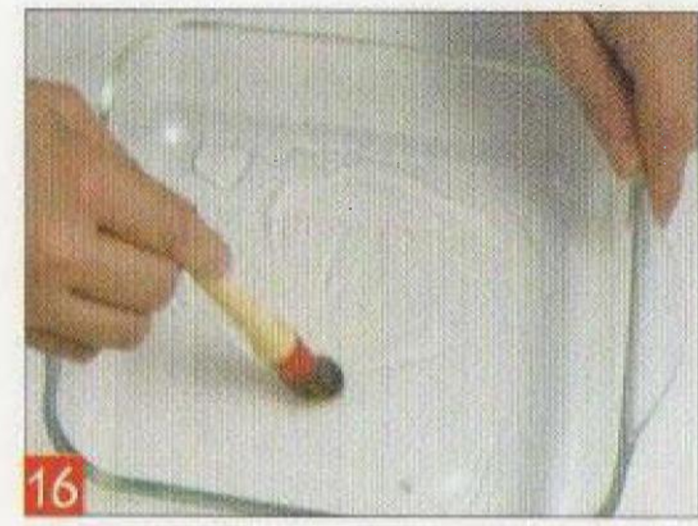

9
Faites revenir oignons et champignons
قومي بتقلية البصل و الفطر

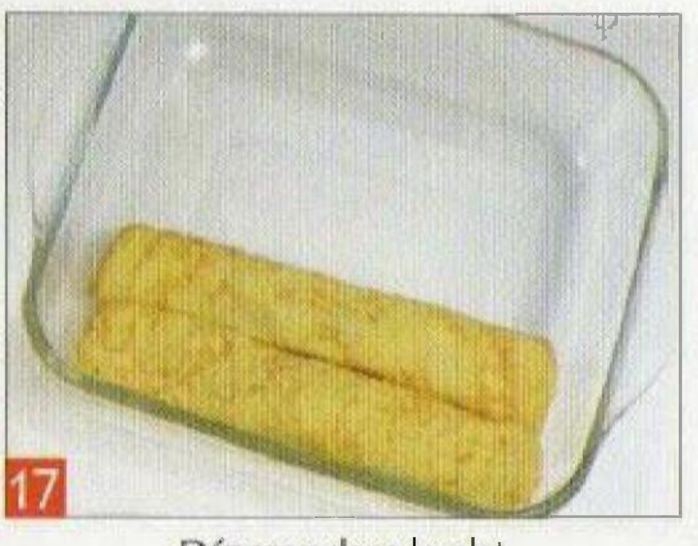

10
Ajoutez le fromage fondu
اضيفي الجبن الطري


11
Puis le verre d'eau
و كوب الماء


12
Salez
الملح

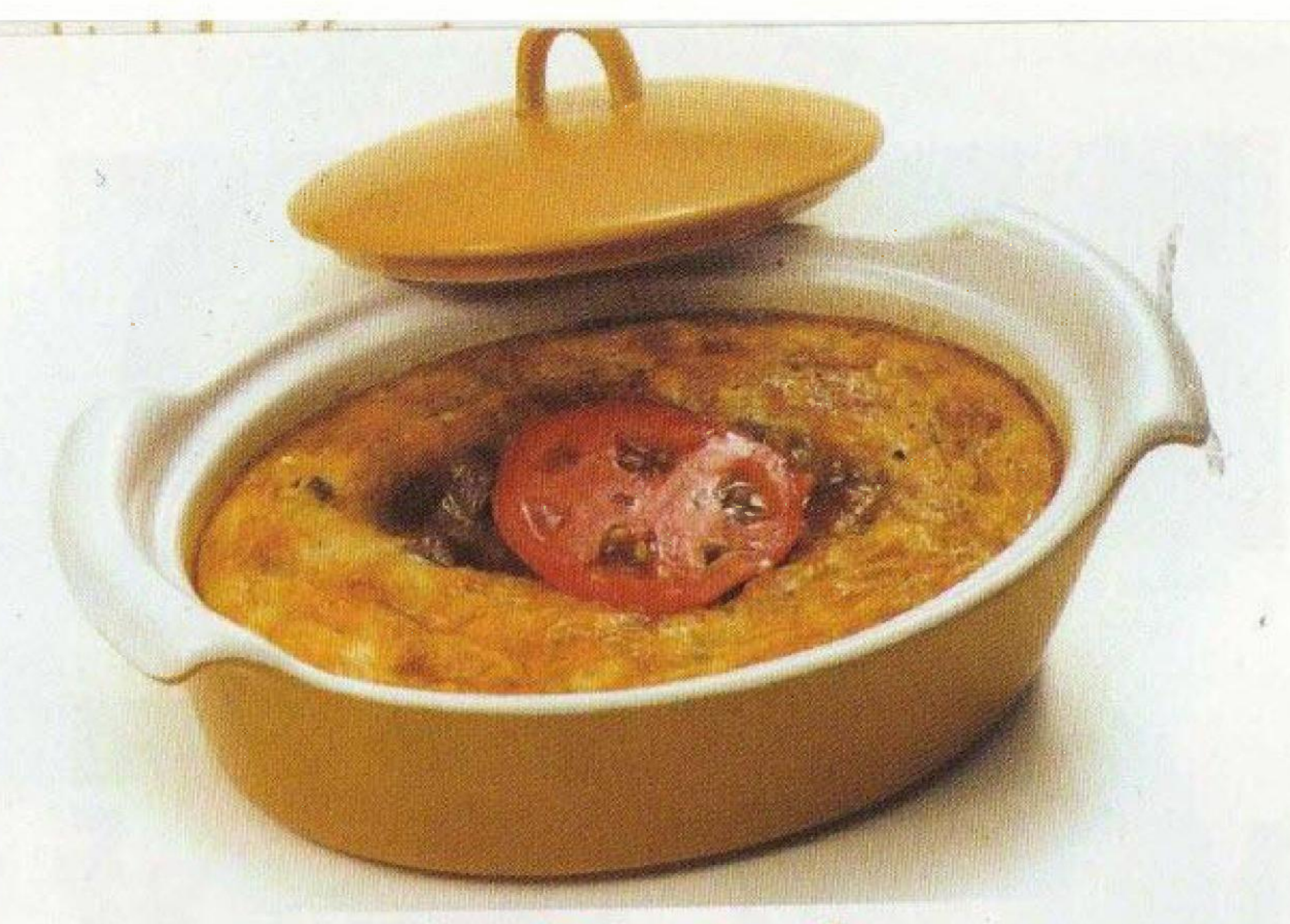

15
Enroulez
ثم قومي بلفها


16
Graissez un plat à gratin
قومي بدهن طبق الغراتين


17
Déposez dans le plat
ضعيها في الطبق


18
Saupoudrez de gruyère. Enfournez
ضعي الغريير من فوق. ضعيه في الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com



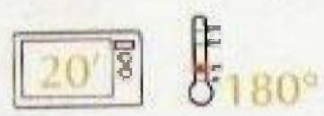
Gratiné
غراتيني

Ingrédients

- 1 kg de viande rouge
- 700 g de tomates bien mûres
- 5 gousses d'ail
- 6 œufs
- Sel + poivre + cumin
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 verre d'eau

المكونات

- واحد كغ لحم احمر
- طماطم كبيرة و طازجة 700 غ
- خمسة فصات ثوم
- ستة بيض
- ملح + فلفل + كمون
- أربع ملاعق كبيرة زيت
- كوب ماء







Préparez les ingrédients
حضري المكونات



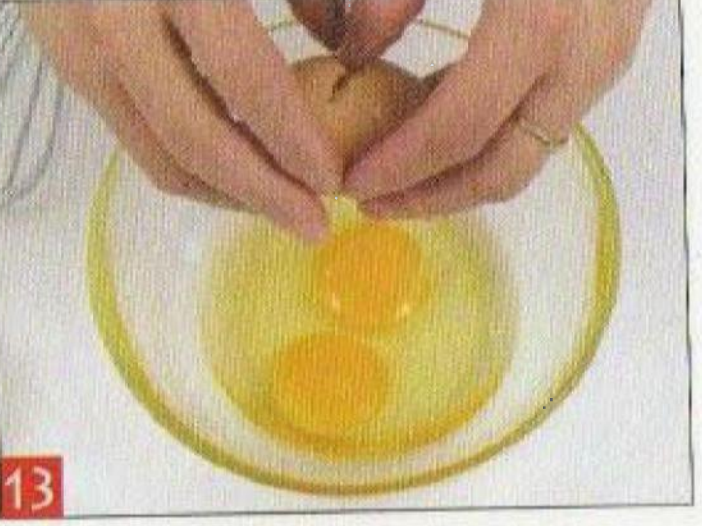
Versez l'huile
اسكبي الزيت



Mélangez
اخلطيها



Salez
ضعي الملح



Cassez les œufs dans une terrine
قومي بكسر البيض في اناء



Battez-les
اخلطيه

http://cuisine4arabe.blogspot.com



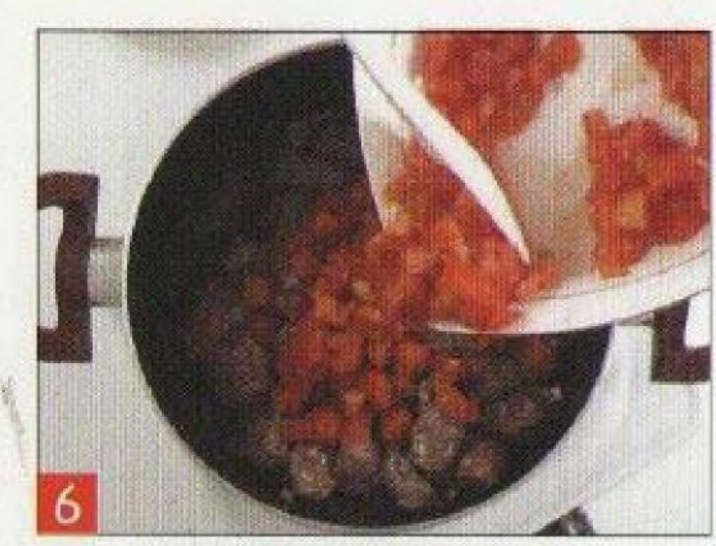
Ajoutez la viande découpée en gros dés
اضيفي قطع اللحم الكبيرة



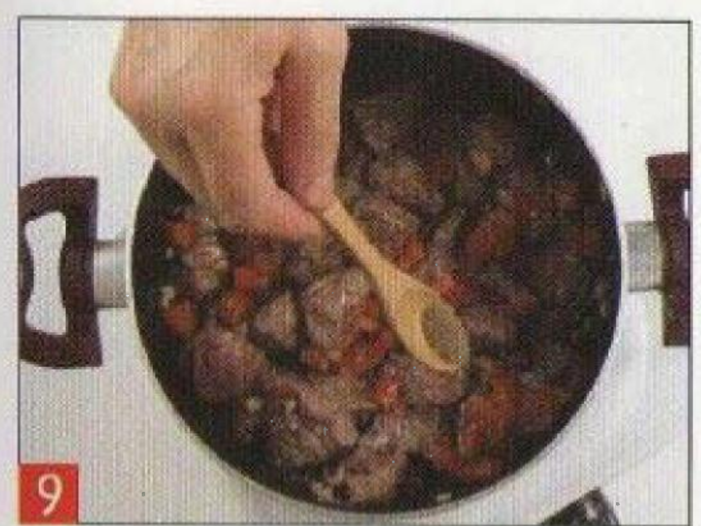
Ajoutez l'ail en petits morceaux
ثم قطع الثوم الصغيرة



Faites revenir
قومي بتقليبها



Ajoutez les tomates
اضيفي الطماطم



Poivrez
ثم الفلفل الاسود



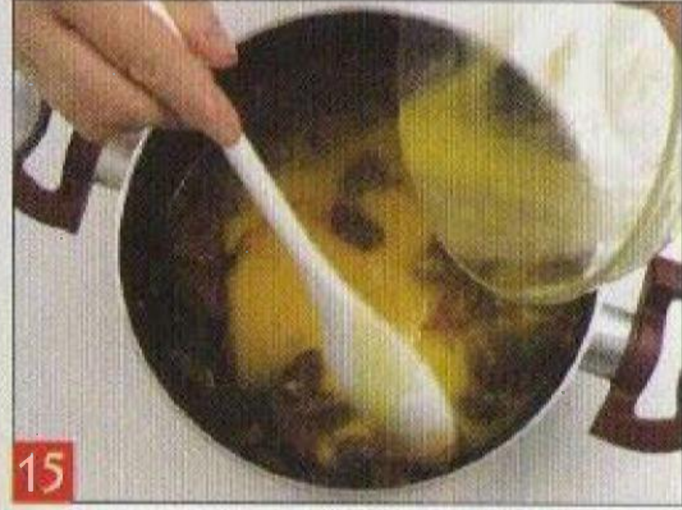
Ajoutez le cumin
اضيفي الكمون



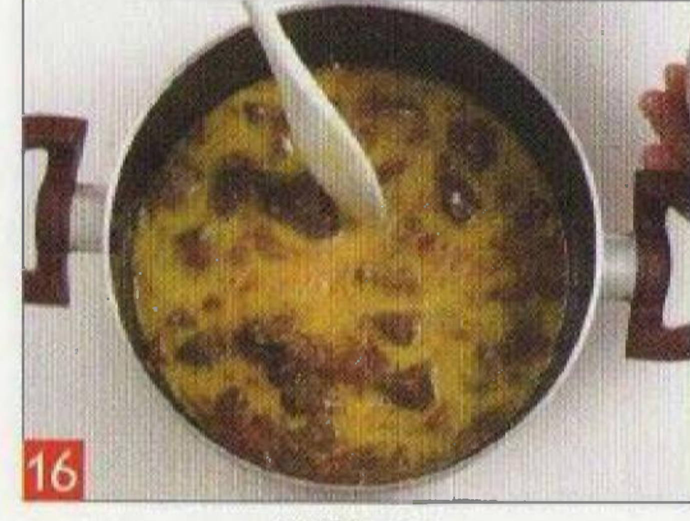
Mélangez
اخلطيها



Ajoutez un verre d'eau couvrez et faites cuire
اضيفي كوب ماء . غطيه و اتركيه يطهى



Versez-les sur la viande tiède
اسكبيه على اللحم بعد أن يبرد قليلا



Mélangez
اخلطيها



Versez doucement dans un plat graissé
ضعيه بتمهل في طبق مدهون



Faites cuire au four
ثم يطهى في الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com



Tian d'aubergines

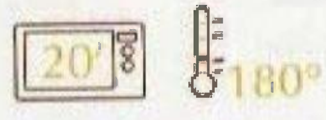
فخار الباذنجان

Ingrédients

- 3 aubergines
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates
- Thym
- Fromage râpé
- Huile d'olive
- Sel + poivre

المكونات

- ثلاث باذنجان
- ثلاث بصلات
- فصتان ثوم
- حبتان طماطم
- بعض أعواد الزعتر
- جبن مفروم
- زيت زيتون
- ملح + فلفل





180°



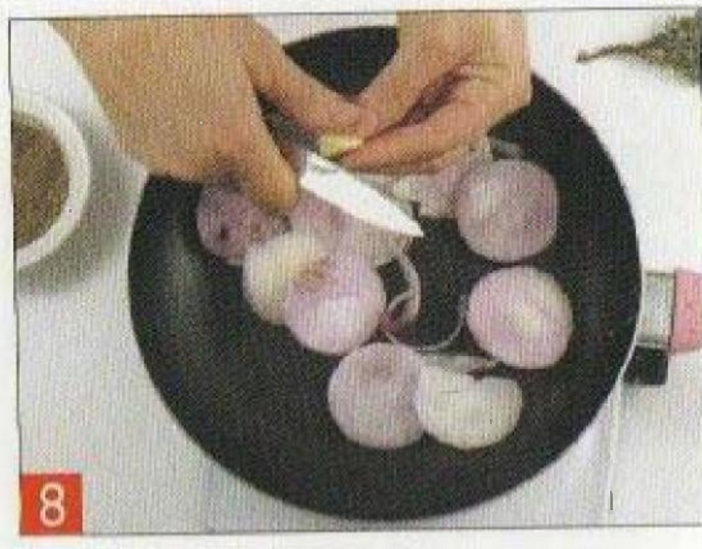
Préparez les ingrédients
حضري المكونات



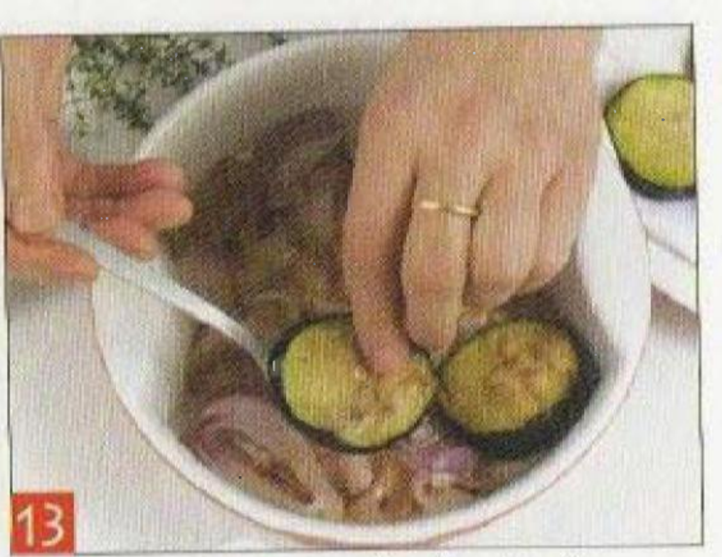
Découpez les aubergines en rondelles
قومي بقطع الباذنجان الى دوائر



Ajoutez les oignons
اضيفي البصل



Puis l'ail en petits morceaux
و قطع الثوم الصغيرة



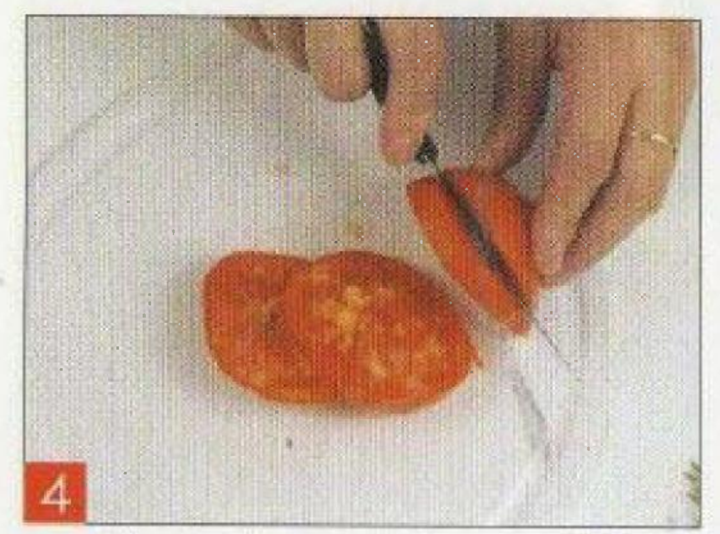
Déposez une rangée d'aubergines
ضعي طبقة من الباذنجان



Puis une autre de tomates
ثم أخرى من الطماطم



Salez
ضعي الملح



Découpez les tomates en rondelles
قومي بقطع الطماطم الى دوائر



Ainsi que les oignons
نفس الشيء بالنسبة للبصل



Versez un peu d'huile d'olive
ضعي قليلا من زيت الزيتون



Salez et faites revenir
ثم الملح و قومي بتقلية الكل



Faites sauter les aubergines
اقلي البادنجان



Versez les oignons revenus dans le plat
ضعي البصل في الطبق



Tassez-les
قومي بتسوينها



Salez
ضعي الملح



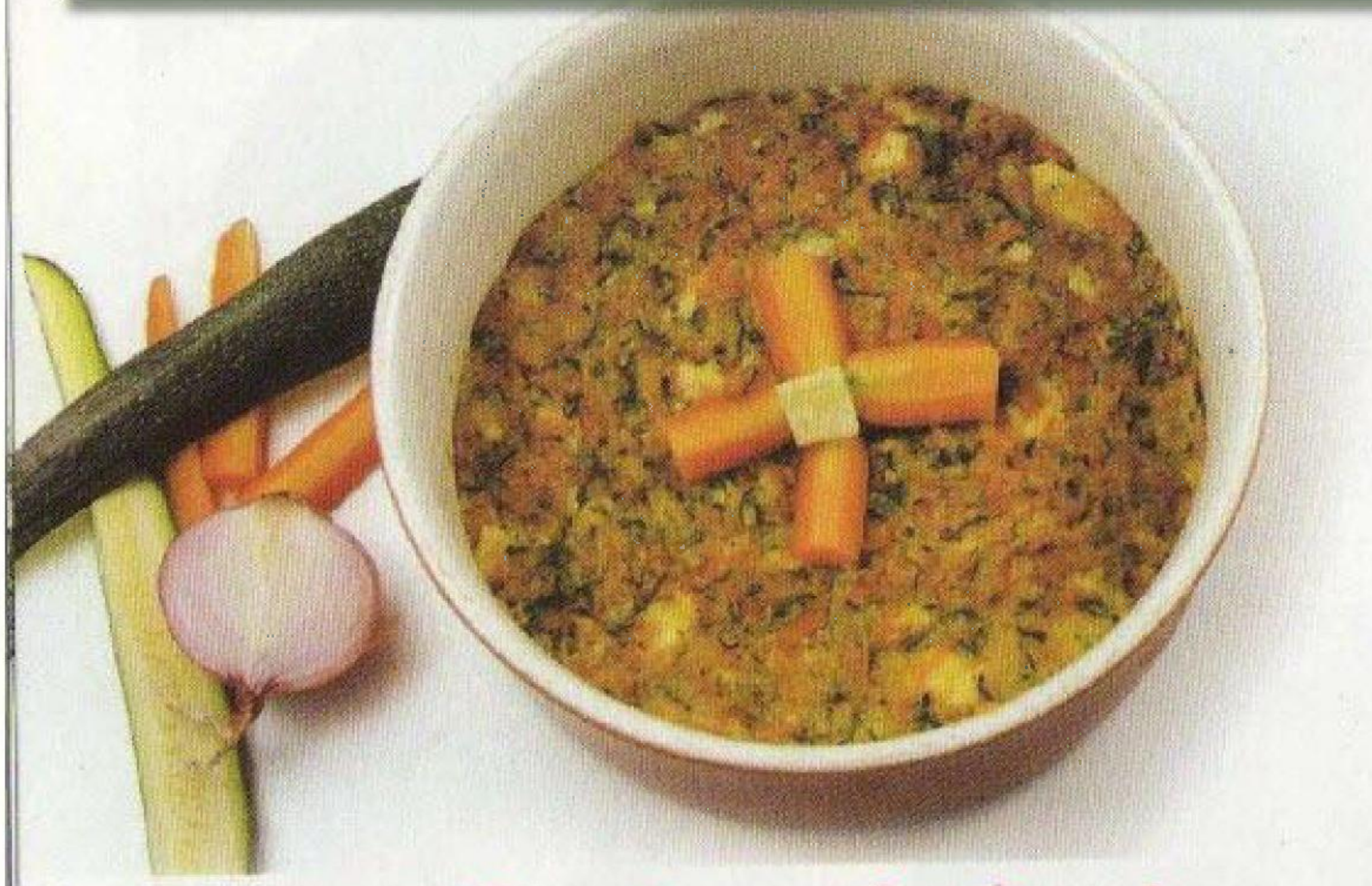
Poivrez
الفلفل الاسود



Saupoudrez de thym effeuillé
ثم من فوق فوقها الزعتر المفتت



Parsemez de fromage. Enfournez
زينيها بالجبن ، و ضعيها في الفرن



Gratin végétarien
غراتان نباتي

Ingrédients

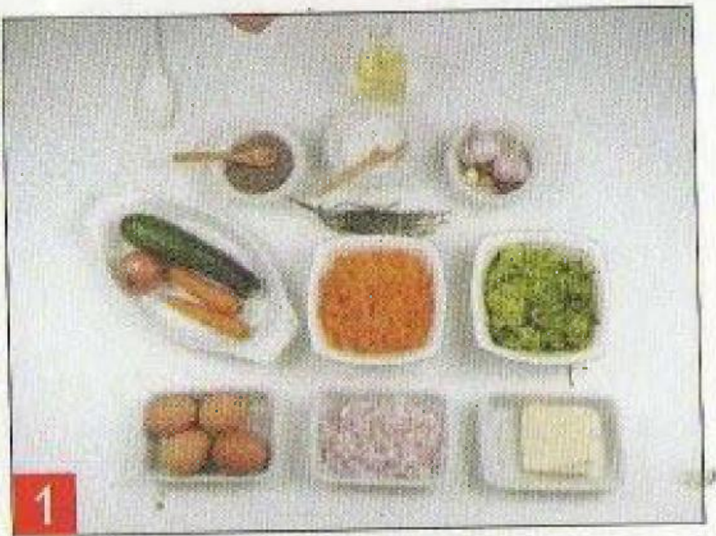
- 3 courgettes
- 3 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Thym
- Fromage fondu
- Huile + 1 œuf
- Sel + poivre

المكونات

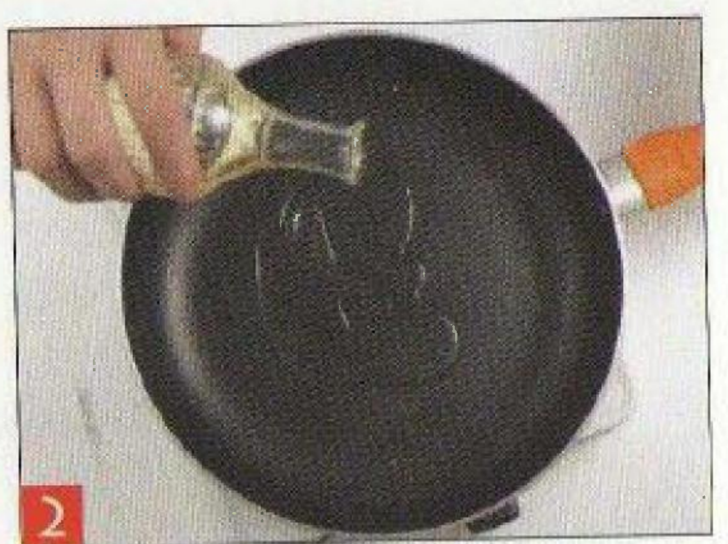
- ثلاث حبات كوسة
- ثلاث حبات جزر
- بصلتان
- فصتين ثوم
- بعض أعواد الزعتر
- جبن طري
- زيت + بيضة
- ملح + فلفل




180°



Préparez les ingrédients
حضري المكونات



Versez 3 cui. à s. d'huile
ضعي ثلاث ملاعق كبيرة من الزيت



Puis les courgettes râpées
ثم الكوسة المبشورة



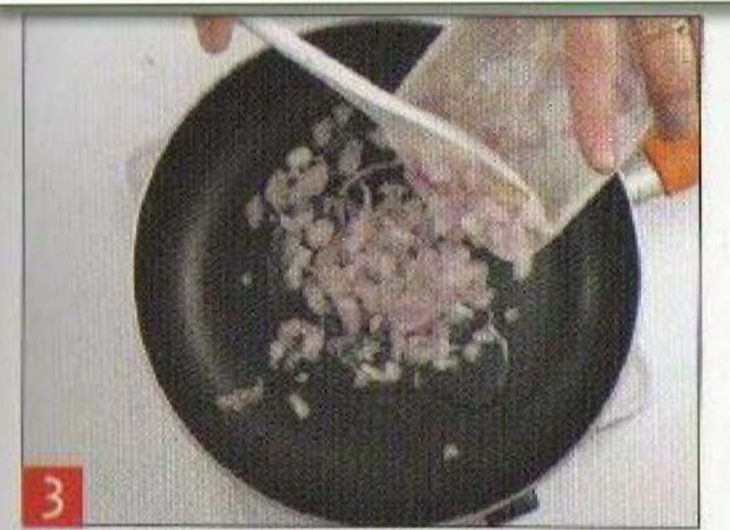
Mélangez
قومي بالخلط



Puis le fromage fondu
ثم الجبن الطري



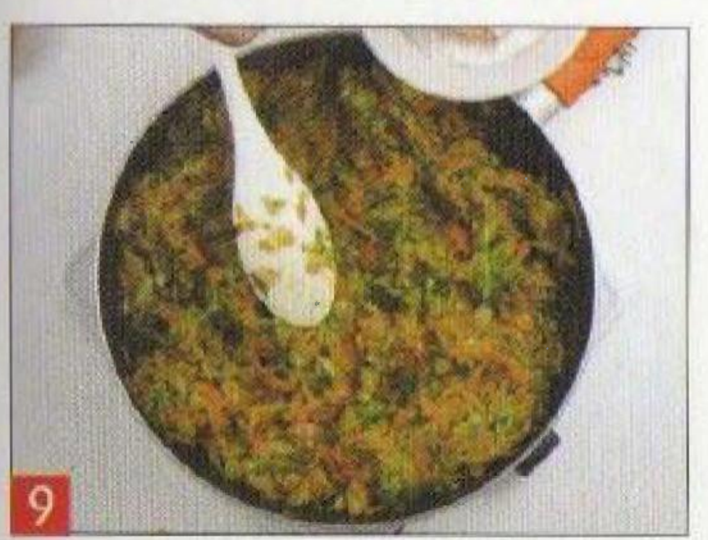
Mélangez délicatement
قومي بالخلط بعناية


3 Ajoutez les oignons
اضيفي البصل


4 Puis l'ail
ثم الثوم

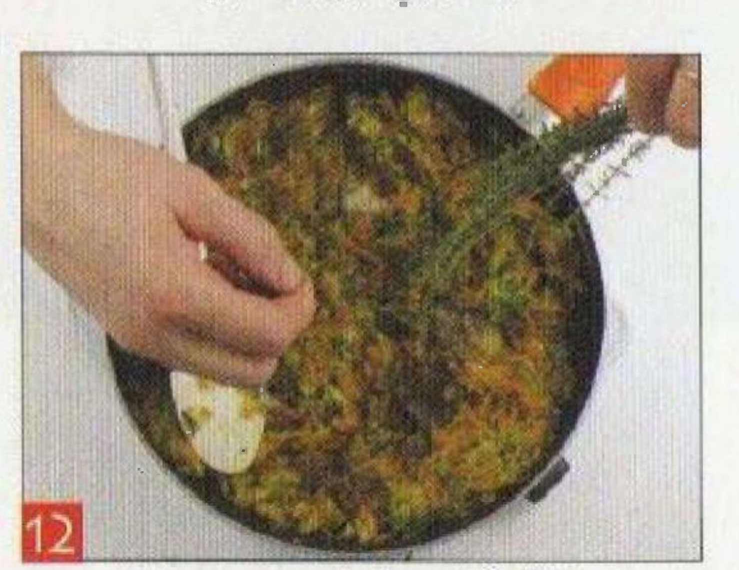

5 Faites revenir
قومي بتقليبتهم

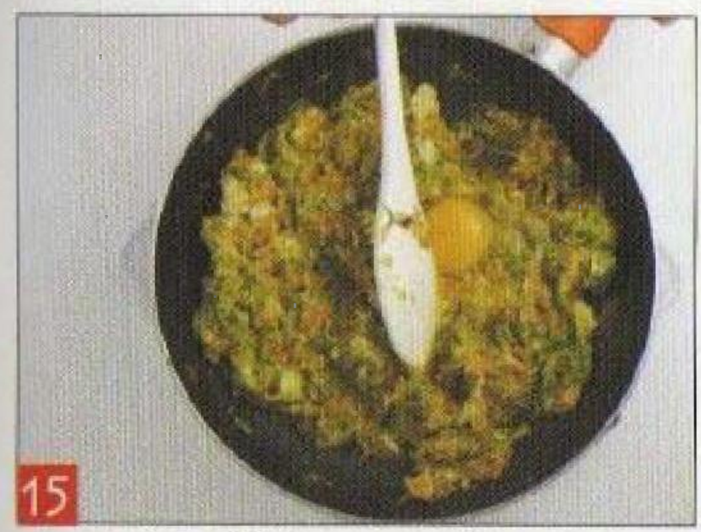

6 Ajoutez les carottes râpées
اضيفي الجزر المبشور

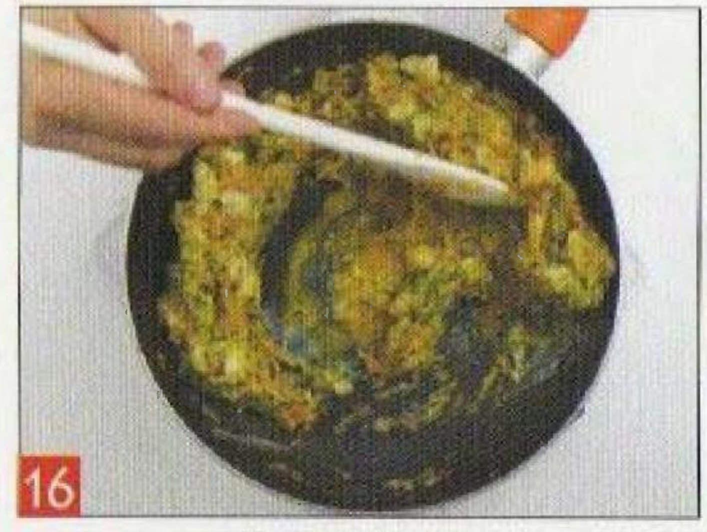

9 Salez
الملح

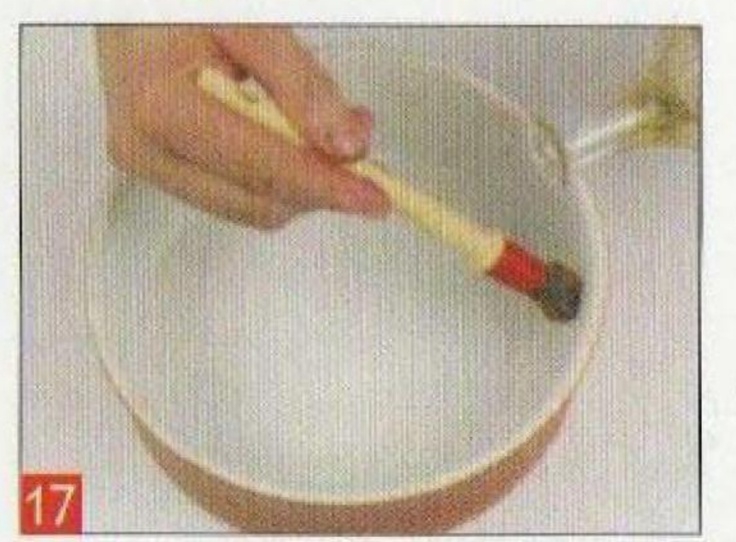

10 Poivrez
الفلفل

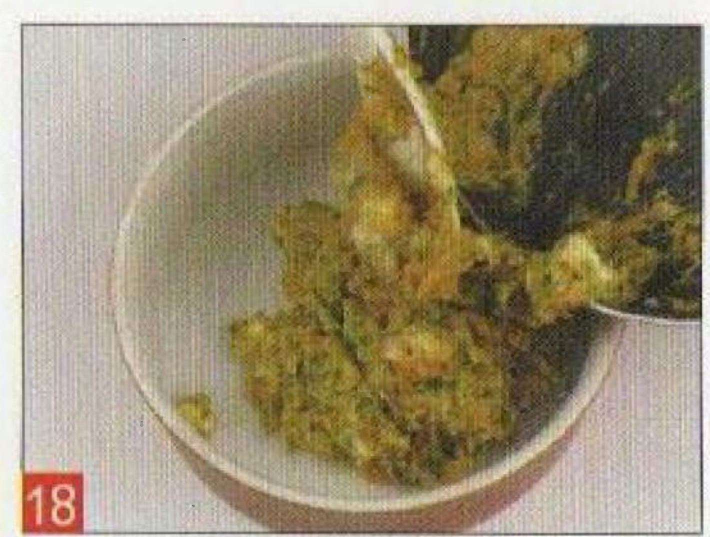

11 Mélangez
اخلطي


12 Incorporez le thym effeuillé
اضيفي الزعتر المفتت


15 Ajoutez un œuf
اضيفي بيضة


16 Bien mélanger
اخلطي جيدا


17 Graissez le plat à gratin
قومي بدهن طبق الغراتين


18 Versez-y la préparation. Enfournez
اسكبي الخليط ، وضعيه في الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com



Lasagnes au four
لازان في الفرن

Ingrédients

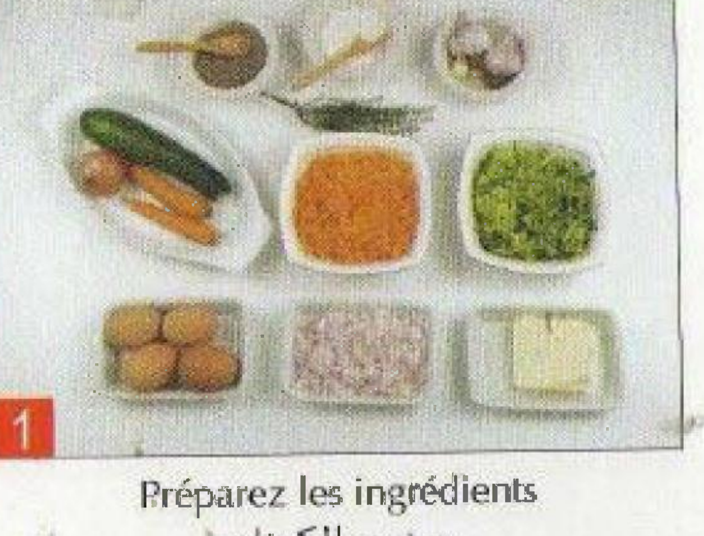
- 400 g de lasagnes
- 500 g de bœuf haché
- 4 oignons + 4 gousses d'ail
- 8 tomates + persil - laurier
- Sel + poivre + thym
- 125 g de gruyère râpé
- Béchamel faite avec 1/2 l de lait
- 6 cui. à soupe d'huile d'olive

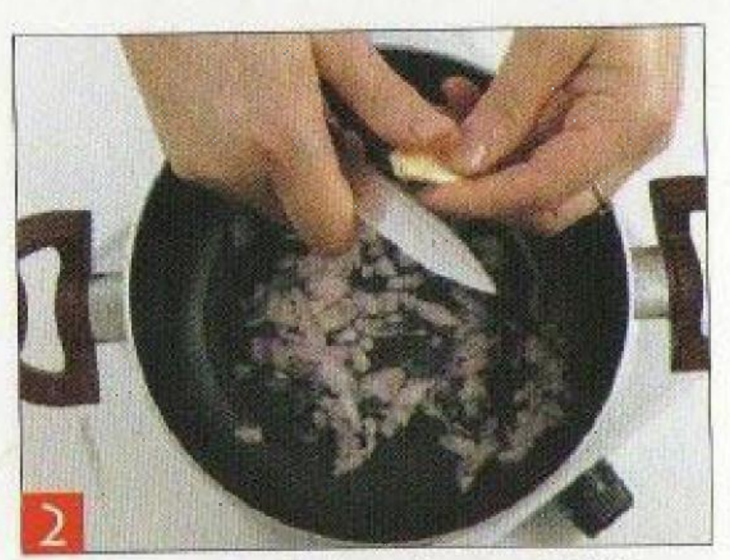
المكونات

- اللازني 400 غ
- لحم بقر مفروم 500 غ
- أربع بصلات + أربع فصات ثوم
- ثمان طماطم + بقدونس + رند
- ملح + فلفل + زعتر
- جبن غريير المبشور 125 غ
- بشاميل معمولة بنصف لتر حليب
- ستة ملاعق كبيرة زيت زيتون

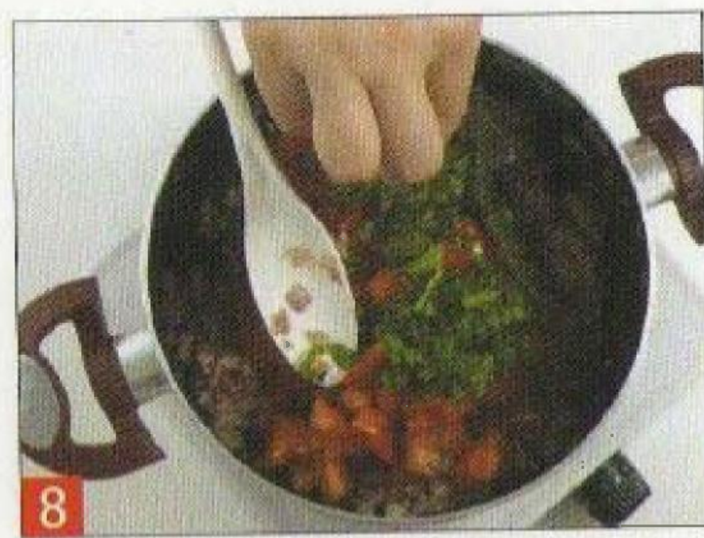





1 Préparez les ingrédients
حضري المكونات


2 Faites revenir les oignons et l'ail
قومي بتقلبة البصل و الثوم


7 Joignez le persil
أضيفي البقدونس

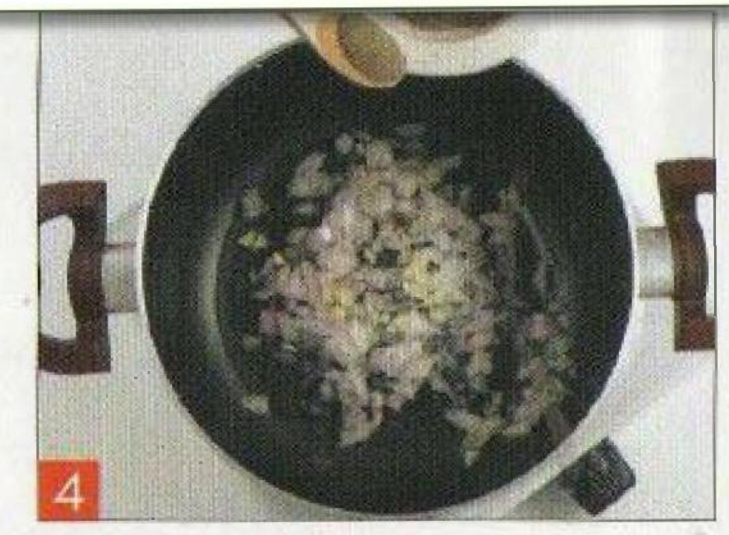

8 Et un brin de thym
و قرصة زعتر


13 Etalez une couche de lasagnes
قومي بتمديد طبقة من اللازني

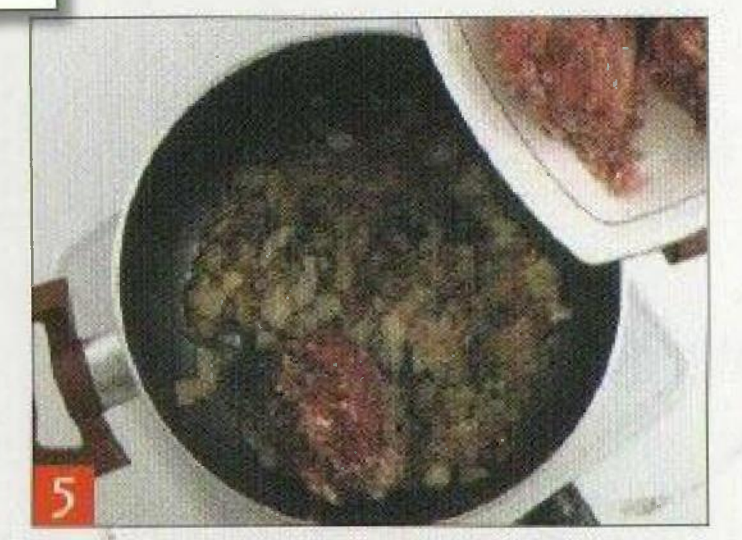

14 Déposez la sauce à la viande
ثم بتغطيتها بصلصة اللحم



Ajoutez le sel
اضيفي الملح



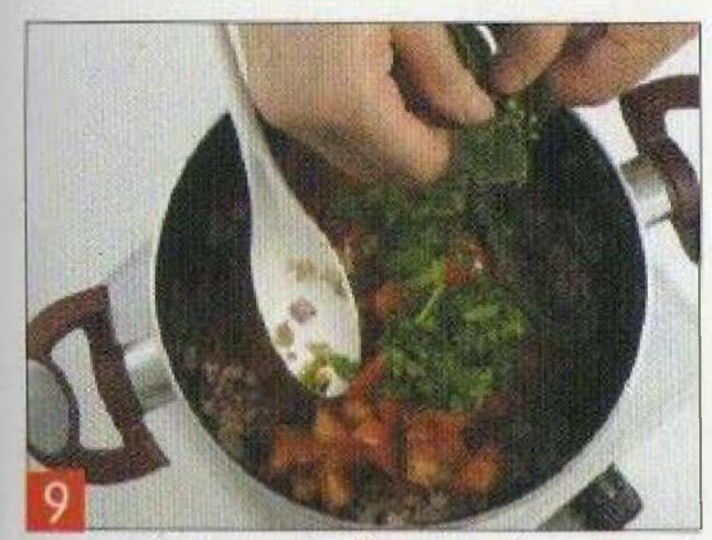
Poivrez
ثم الفلفل الاسود



Incorporez la viande hachée
قومي باضافة اللحم المفروم



Ajoutez les tomates concassées
الطماطم القطعة



Puis une feuille de laurier
ثم ورقة رند



Mélanger
قومي بخلطها



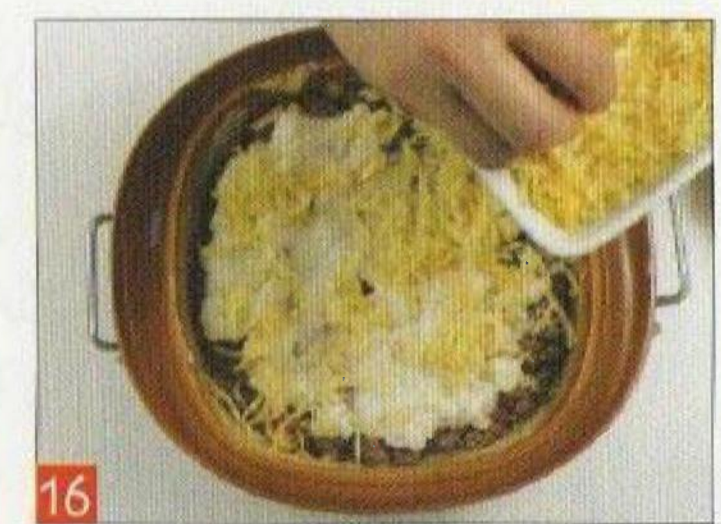
Faites bouillir les lasagnes 20 mn. Retirez
قومي بغلي اللا زاني ل 20 دقيقة . ثم انزعيها



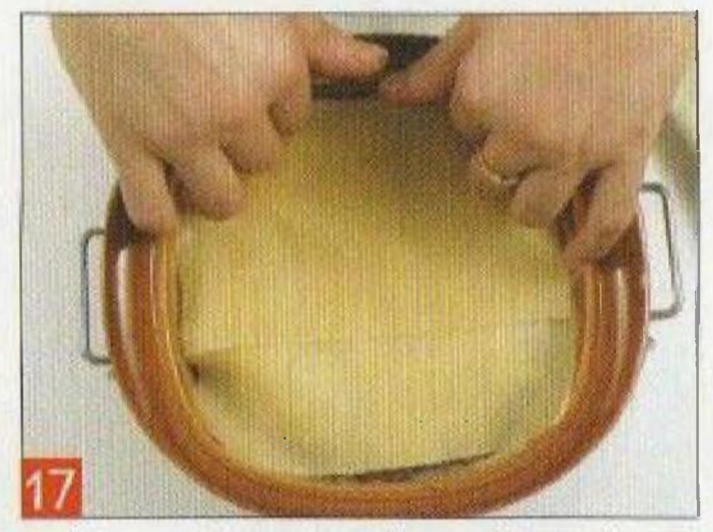
Graissez le plat à gratin
إدهني طبق الغراتين



Recouvrez de béchamel
و غطيها بالبيشامبل



Saupoudrez de gruyère râpé
ضعي علبها الغربير المبشور



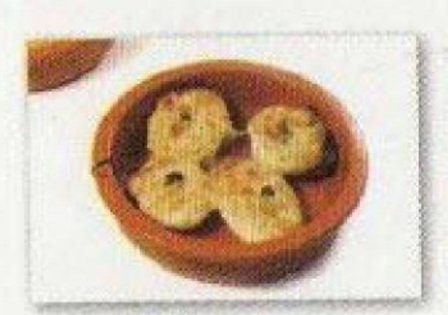
Recommencez couche après couche
اعيدي نفس العملية طبقة طبقة



Terminez par le gruyère et enfournez
اكملي بالغربير و ضعيه في الفرن

http://cuisine4arabe.blogspot.com

Sommaire



فهرس





















